

GEMÜSEFOND



Gemüsereste
(Schalen, Strunke etc.)
Wasser
frische Kräuter
z.B. Petersilie

- Gemüsereste in einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und einmal aufkochen.
- Frische Kräuter hinzugeben und so lange bei niedrigster Temperatur leicht köcheln lassen, bis alles weich ist.

Salz, Pfeffer

- Das Gemüse abseihen und Sud mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Sud nochmal aufkochen und heiß in sterilisierte Gläser füllen.