

Eine Gemüsebrühe eben schnell selbst zu ziehen, ist eine Sache von 5 Minuten...

**Rezept** · In vielen Rezepten wird als Zutat oft lapidar „Gemüsebrühe“ angeführt. Und Liese und Otto Normalverbraucher greifen da in der Regel zum Pulver oder neuerdings zum „Fonds“. Nachdem ich mich schon seit Jahren mit dem Thema herumschlage, habe ich nun entschieden, diese Allzweckflüssigkeit JEDES MAL, wenn sie gebraucht wird, selbst zu ziehen. Und, oh Wunder!, das kostet kaum mehr als 5 Minuten und ein paar Cents. Und zwar so:  
*[Lesezeit ca. 2 min]*

### Die Zutaten (für 1,2 Liter):

- 1 dicke Möhre
- 1 Stück Knollensellerie derselben Größe
- 1 dünner Porree
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 1 Handvoll Salz
- 2 l Wasser

### Die Zubereitung:

Meistens koche ich die Brühe morgens während des Frühstücks, setze sie also an, während der Kaffee kocht. Achtung: Das Gemüse wird nicht geputzt, sondern nur gewaschen. Und zwar kurz unter fließendem Wasser. Du schneidest die Möhre, den Sellerie und den Porree in grobe, etwa gleich große Stücke und wirfst sie in den Topf. Du halbiert die Zwiebel und befestigst in der einen (ungeschälten!) Hälfte das Lorbeerblatt mit der Nelke als Nagel. Rein damit! Du schmeißt die Gewürze in den Pott und füllst dann mit 1,5 l Wasser auf.

Lass die Suppe aufkochen. Gib dann ordentlich Salz dran und reduzier die Hitze, sodass die Brühe nur noch simmert. Leg den Topfdeckel halb auf. Gib der Sache ca. 40 Minuten Zeit. Gieß dann die Brühe durch ein Sieb – voilà, da hast du, was du wolltest!

Du kannst deine selbstgemachte Gemüsebrühe sofort verwenden, wenn du sie brauchst. Du kannst sie abkühlen lassen und später beim Kochen der Mahlzeit anwenden. Du kannst sie richtig auskühlen lassen und dann in Eiswürfelbehältern einfrieren. Du kannst sie aber auch einfach so machen und dann als leckeres warmes Getränk verwenden.

Kleiner Tipp: Verzichte auf irgendwelche Mätzchen und weitere Zutaten wie Ingwer, Petersilienwurzel oder Kräuter – die kannst du im Gericht, für das du die Brühe gezogen hast, immer noch hinzufügen.