



# Gemüsefond

## Zutaten

- 2 Gemüsezwiebeln
- 200 g Staudensellerie
- 250 g Lauh
- 300 g Karotten
- 1/4 l Weißwein
- 3 l Wasser
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gewürznelke
- 20 g Butter
- Salz

## Zubereitung

Das Gemüse waschen und schälen oder putzen. Alles in Würfel oder Ringe schneiden. Die Gemüsezwiebeln in der Butter braun anschwitzen. Nun das restliche Gemüse in den Topf geben und kurz mit anschwitzen.

Solltet ihr Gemüsereste im Kühlschrank haben, könnt ihr diese alle klein geschnitten mit hinzugeben.

Alles mit dem Weißwein ablöschen und dem Wasser auffüllen. Die Kräuter, den Knoblauch, die Gewürznelke und die Pfefferkörner zufügen, aufkochen und den Fond 30-40 Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch den Schaum mehrmals abschäumen. Der Fond sollte nicht stark sprudeln beim Köcheln.



Den Fond durch ein Sieb passieren und auf ca. 1 1/4 Liter reduzieren lassen, zum Schluss mit Salz abschmecken.

Die vorbereiteten Flaschen mit ihrem Deckel in heißem Wasser ca. 15 Minuten kochen, herausnehmen und mit dem heißen Fond abfüllen. 2 cm bis zum Rand frei lassen, mit dem Deckel verschließen und umgedreht stehen lassen. Das tötet die letzten möglichen Keime ab. Nach ca. 20 Minuten können die Gläser wieder richtig hingestellt werden.