# Kartoffelfond

**Zutaten Kartoffelfond**

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 1 Stange Lauch
- 4 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Sellerie
- 1 Fenchel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 10 schwarze Pfefferkörner
- etwas Salz

**Außerdem**

- 1 Sack Kräuter-Anzucht Erde

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln in einen Behälter oder in eine Ofenform geben und mit der Erde bedecken. Etwas Wasser hinzu geben und in den Backofen schieben bei 100°C für ca. 1 Stunde.

Lauch, Karotte, Sellerien, Fenchel und Petersilienwurzel waschen und grob in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne gut anrösten. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und alles hineingeben. Ebenfalls den Rosmarin, Thymian, beide Lorbeerblätter. die Pfefferkörner und etwas Salz hinzu und alles aufkochen lassen. Wenn es kocht die Hitze reduzieren, so das es nur leicht kocht, es sollte nicht mehr sprudelnd kochen.

Den Gemüseansatz mindestens 2 Stunden kochen lassen. Zwischendurch die Kartoffeln aus dem Backofen holen, ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in den Gemüsefond geben und nun mit kochen lassen.

Nach der Kochzeit den Kartoffelfond abschmecken, gegeben falls mit Salz noch etwas nach würzen und durch ein Sieb passieren.

Diese Brühe ist eine tolle Basis für eine Suppe mit Einlage oder auch zur Weiterverwendung.