

Gemüsefond – ein Basisrezept von Herbert Hintner



Gemüsefond eignet sich hervorragend als Grundlage und als Ergänzung für zahlreiche Gerichte. Ich verwende ihn auch gerne anstelle von Fleischfonds, da er den eigentlichen Geschmack des Gerichts nicht verfälscht. Ich bin generell ein Gegner von Geschmacksverstärkern.

Für den Geschmack und die Farbe des Fonds ist es wichtig den Sud nach 2 Stunden abzusieben.

Zutaten für 4 Personen:



2 l Wasser

1 Karotte

1 mittelgroße Zwiebel

½ Selleriestange

½ Sellerieknolle

1 Knoblauchzehe

- 2 Stängel Petersilie
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Basilikumblätter

Tipp von Herber Hintner:

Frieren Sie den Fond portionsweise ein, so können Sie ihn schnell und einfach jederzeit verwenden.

Zubereitung (circa 2,5 Stunden):



Alle Zutaten grob zerkleinern, in einen Topf geben und 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb seihen.



Guten Appetit!