Rezept

Gemüsefond selber machen

Ein Rezept von Gemüsefond selber machen, am 13.06.2025

Zutaten

- **4** Zwiebeln
- **400 g** Möhren
- **2** Lauchstangen
- **2 Bund** glatte Petersilie
- **100 ml** Olivenöl
- **300 ml** Weißwein
- je 1 TL Piment- und schwarze Pfefferkörner
- Pfeffer aus der Mühle
- **2** Knoblauchzehen
- **300 g** Pastinaken
- **3** Stangen Staudensellerie
- **3** Stiele Liebstöckel
- Salz
- **5** Lorbeerblätter
- **3** Gewürznelken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 L FOND | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch waschen, mit Schale in große Stücke schneiden. Möhren, Pastinaken, Lauch und Selleriestangen waschen und putzen, nicht schälen. Das Gemüse in große Stücke schneiden. Petersilie und Liebstöckel waschen und trocken schütteln, die Stiele abtrennen und in große Stücke schneiden. Kräuterblätter aufbewahren.

2. Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und Kräuterstiele auf das tiefe Backblech geben, das Olivenöl darüberträufeln. Die Gemüsemischung im Ofen 45 Min. bräunen lassen, dabei gelegentlich wenden.

3. Das Salz über das Gemüse streuen, die Hitze herunterschalten und das Gemüse 5 Min. Saft ziehen lassen. Dann den Wein dazugießen und alles bei schwacher Hitze noch 10 Min. nachgaren.

4. Das Gemüse in einen großen Topf geben, 3 l heißes Wasser angießen, die Gewürze und die Kräuterblätter dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt 40 Min. bei knapp mittlerer Hitze köcheln. Den Fond durch ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb gießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Fond in sorgfältig gereinigten Gläsern à 400 ml 30 Min. bei 90° einkochen oder abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.