Rezept

Vegetarische Gemüsebrühe

Ein Rezept von Vegetarische Gemüsebrühe, am 24.05.2025

Zutaten

3	Zwiebeln
1 Stange	Lauch
1 Knolle	1 kleine Knolle Fenchel
100 g	braune Champignons
3 EL	Olivenöl
3 Zweige	Thymian oder ⅓ Bund Petersilie
1/2 TL	½ TL schwarze Pfefferkörner
1	Knoblauchzehe
3 Stangen	Staudensellerie
250 g	Möhren
2	Tomaten
1/4 l	¼ l Weißwein (ersatzweise Wasser)
1	Lorbeerblatt
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 l Brühe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln, Knoblauch schälen und halbieren. Lauch, Sellerie und Fenchel waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls grob schneiden. Die Champignons trocken abreiben und die Stielenden entfernen, die Pilze halbieren oder vierteln. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen.

2. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin die Zwiebeln goldbraun andünsten. Lauch, Sellerie, Fenchel, Möhren und Champignons dazugeben und 2 Min. unter Rühren mitdünsten, mit dem Wein ablöschen. Thymian oder Petersilie abbrausen und mit Tomaten, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern unterrühren. 2,7 l Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.

3. Dann die Temperatur reduzieren und alles zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen, dabei zu Beginn ab und zu mit einem Schaumlöffel den Schaum abschöpfen. Die fertige Brühe durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen zweiten Topf gießen. Brühe bei mittlerer Hitze auf ca. 1,5 l einkochen lassen – so wird sie richtig geschmacksintensiv – , dann salzen.