

Basis-Brühe

ZUTATEN:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1 große braune Zwiebeln | ½ Lauchstange |
| 1 kleine Petersilienwurzel | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Karotten | 1TL Rohrzucker |
| 2 kleine Tomaten | 2 TL Salz |
| 2 Champignons braun oder weiß | 1 TL Pfefferkörner schwarz |
| ½ Knollensellerie | etwas Butterschmalz |

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 5 l Topf

VORBEREITUNG:

1. Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) waschen, putzen und in Stück schneiden und in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
2. Vom Knoblauch die Schale entfernen und zur Schüssel zu dem Gemüse legen.
3. Braune Zwiebel (mit Schale) halbieren und ebenfalls zur Seite legen.
4. Tomaten abwaschen und Pilze mit einem Küchenrollenpapier putzen, beides zur Seite stellen

ZUBEREITUNG:

1. Etwas Butterschmalz in den **5l Durotherm Topf** geben und auf 2/3 Hitze schalten und die braune Zwiebel hineinlegen und dunkelbraun anrösten.
2. Nun das grob geschnittenes Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Lauchstange) hinzufügen und mit anrösten.
3. Wenn der Lauch bräunt Rohrzucker darüber streuen und karamellisieren. Anschließend mit kaltem Wasser bis zur 4l Markierung aufgießen.
4. Champignons und Tomaten im Ganzen hinzugeben.
5. Salzen und Pfefferkörner hinzugeben.
6. Ohne Deckel 2 Stunden köcheln lassen.
7. Anschließend die Suppe durch ein Sieb gießen.
8. Die Brühe ist nun fertig und kann als Basis für andere Gerichte verwendet werden.

Kochzeit: 2 Stunden