

Winterliche Gemüse Bouillon

Zutaten für ca. 2 Liter

200 g	geschälte Schalotten
½ Knolle	frischer Knoblauch
130 g	Hokkaidokürbis
100 g	Steckrübe
100 g	Karotten
100 g	Knollen Sellerie
70 g	Petersilienwurzel
130 g	Lauch
100 g	Spitzkohl
100 g	Chicorée

Aromaten

20 g	Backpflaumen
30 g	Kastanien
40 g	Ingwer
100 g	Boskop

Gewürze

1 Stk.	Lorbeerblätter
1,5 g	Kümmel
3 Stk.	Nelken
2 g	getrocknete Minze
2 g	getrockneter Zitronen Verveine
	Meersalz
	Rapsöl
	Wasser

Zubereitung

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und in Rapsöl anschwitzen

Das Kerngehäuse vom Boskop entfernen und mit allen anderen Aromaten klein schneiden

Zusammen mit den Gewürzen zu dem Gemüse geben und kurz mit schwitzen lassen, anschließend mit kaltem Wasser aufgießen, bis alles gut bedeckt ist

Einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze langsam alles weich köcheln lassen, dabei hin und wieder mit einem Holzlöffel gut durchrühren, damit die Stärke aus den Zutaten austreten kann

Die Bouillon passieren (durch einen Durchschlag kräftig rühren / Spitzsieb) und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, zuletzt durch ein Tuch passieren