

# Gemüsebrühe (Rezept von Thomas Vetter)

## Zutaten:

350 g Gemüsezwiebeln  
150 g Staudensellerie  
1 Lauchstange  
200 g Petersilienwurzeln oder Pastinaken  
300 g Karotten  
¼ Knollensellerie  
5 frische Champions  
50 g getrocknete Shiitakepilze oder Mischpilze  
2 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
5 Pimentkörner  
10 Pfefferkörner, weiß  
5 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Rapsöl  
2 l kaltes Wasser  
Salz  
Pfeffer, gemahlen, weiß

## Kräuterstrauß

2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
3-4 Zweige Kerbel  
2 Zweige Blattpetersilie  
1 Zweig Salbei  
1 Zweig Liebstöckel

## Zubereitung:

1. Gemüsezwiebeln, Petersilienwurzeln oder Pastinaken, Karotten und Knollensellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Von der Lauchstange nur den hellen Teil grob zerkleinern. Staudensellerie, Champions ebenfalls in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Tomaten ebenfalls halbieren.

2. Die Gemüsestücke - ohne Tomaten - und die getrockneten Pilze mit Rapsöl in einem Schnellkochtopf, z.B. Fissler vitavit® premium 6,0 ltr., bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten glasig anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit zwei Litern kaltem Wasser aufgießen. Den Topf nach Anleitung verschließen, die Kochanzeige des Deckels mit der Ampelfunktion auf die drucklose Dampfgarstufe einstellen und bei hoher Hitze einmal aufkochen lassen. Dass es kocht, erkennt man an der deutlichen Dampfahne am Deckel. Dann den Herd ausschalten. (Vor dem Öffnen des Deckels ca. 2 Minuten warten – Vorsicht, der Dampf ist heiß.)

**3.** Die Gewürze in einem kleinen Topf kurz anrösten. Den Deckel vom Schnellkochtopf abnehmen und die Tomaten mit den Gewürzen in den Schnellkochtopf geben.

**4.** Den Topf wieder nach Anleitung verschließen, die Kochanzeige auf Stufe 2 (Schnellgarstufe) stellen und den Topf mit voller Hitzeleistung ankochen. Sobald der gelbe Ring erscheint, die Energiezufuhr reduzieren. Wenn der grüne Ring erscheint, beginnt die Garzeit von 20 Minuten. In einem normalen Topf ca. 45 Minuten köcheln lassen. Danach den Schnellkochtopf nach Anleitung abdampfen, den Kräuterstrauß hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

**5.** Die Brühe durch ein Sieb und Passiertuch in einen anderen Topf passieren und kurz aufkochen lassen.

**6.** Abschließend mit Salz und gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Wenn man die Brühe bei schwacher Hitze etwa um ein Drittel reduzieren (einkochen) lässt, wird sie kräftiger. Die Brühen eignen sich hervorragend als Basis für Suppen, Soßen und andere Gerichte, wie z.B. Hühnerfrikassee. Sie lassen sich auch portionsweise, z.B. im Eiswürfelbehälter, einfrieren und nach Bedarf wieder auftauen.