


Gemüsebrühe als Grundstock für weitere Gerichte.

1	1 x 5-6 x 1 1/2 l	Zwiebel groß Karotten Fett hitzebeständig Wasser	15min Zwiebel und Karotten halbieren und in einem großen unbeschichteten Topf mit sehr hitzebeständigem Fett, wie Biskin, auf einer Seite fast schwarz rösten. In mindestens 3 Schritten, nach und nach mit Wasser ablöschen. Dabei beim ersten Mal sehr wenig Wasser verwenden.
2	1/3 x 1-2 Stangen 3 cm 1 x 4 cm 1 x 8 x 1 Prise	Sellerieknolle Staudensellerie Petersilienwurzel Lauch Ingwer Lorbeerblatt Lorbeeren Piment	5h Anschließend alle restlichen Zutaten dazugeben und <i>mit Deckel</i> 5h köcheln lassen. Die Suppe danach durch ein Sieb abgießen und entweder würzen oder weiterverarbeiten. Zum Schluss das ausgekochte Gemüse entfernen und entsorgen.
3	5 EL 1 Bund	Sojasauce Petersilie Liebstöckel Schnittlauch Salz Pfeffer	5min Falls die Suppe sofort genossen werden soll, am Ende des Kochens würzen. Ansonsten die Gewürze erst zum Ende der Kochzeit des Folgerichts hinzugeben.

 Ein Bund Petersilie entspricht ca. 30g gefriergetrockneter Kräuter.