

Pilzbouillon mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen:

50 g gedörrte Pilze
1,5 Liter Wasser
1 Zwiebel
1 Rüebli
1 kleiner Lauchstängel
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
Salz, Pfefferkörner
1 EL gehackte Kräuter

Wasser aufsetzen, Dörripilze direkt dazu geben. Zwiebel ungeschält halbieren, die Schnittflächen in einer Bratpfanne ohne Fett gut rösten. (Dies gibt der Bouillon die goldbraune Farbe). Rüebli, Lauch, Lorbeer, Nelken, Salz und Pfefferkörnern dazu geben. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen und die Bouillon durchlaufen lassen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Die Bouillon kann am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kräuter erst vor dem Servieren dazu geben.

Tipp:
Nach Belieben
nebst dem Gemüse
auch Kräuter mit-
kochen. Die Pilz-
bouillon kann mit
Gemüsebouillon
abgeschmeckt
werden.

