

Grundrezept

2 Zwiebeln
Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie)
Lorbeerblätter
1 Sternanis
1 TL Piment
2 Tomaten
Wenn zur Hand:
2 getrocknete Pilze
2 getrocknete Tomaten
Gemüsereste und Abschnitte

Die Zwiebel mit Schale halbieren und ohne Fett im Topf anbräunen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit etwa 2 Litern kaltem Wasser bei niedriger Hitze etwa 1 Stunde kochen. Das Gemüse in einem Sieb abgießen. Den Fond in Eiswürfelbehältern einfrieren oder in Schraubgläsern im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Gemüsereste und Abschnitte (Schalen, Stile, Strunke) in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank sammeln.