



Rezept vom Januar 2007

Bouillon mit Gemüsejulienne

Zutaten (für 4 Personen):

1 Lt Wasser
200 g Saisongemüse
1 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
Bouillon
Sherry
Peterli
Butter/Oel

Zwiebel schälen und halbieren. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bespicken. Bouillon mit Wasser ansetzen, Zwiebel dazugeben und aufkochen. Danach mindestens eine halbe Stunde auf kleiner Hitze weiterkochen.

Gemüse in ganze feine Julienne schneiden. Diese sollen nicht länger als ein Suppenlöffel sein. Butter mit etwas Oel in eine Pfanne geben. Danach das Gemüse bei grosser Hitze scharf anbraten und danach auf kleiner Hitze weiterkochen bis das Gemüse den richtigen "Biss" hat. Eventuell Wasser dazu geben. Das gekochte Gemüse kann entweder sofort verwendet werden oder man kann es für die weitere Verwendung auf die Seite stellen.

Peterli fein schneiden.

Die Suppentassen vorwärmen. Die Bouillon mit etwas Sherry abschmecken. Etwas Gemüsejulienne in die Tassen füllen, mit Bouillon übergiessen und mit Peterli leicht dekorieren. Dann servieren.