

Japanische Gemüsebrühe



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Brühe Basisrezept

2 EL Öl
2 Zwiebeln, ungeschält,
halbiert
1 Lauch, grob geschnitten
½ Stangensellerie,
grob geschnitten
2 EL Ingwer, in Scheiben
4 Knoblauchzehen
4 Shiitake, getrocknet
1 Chilischote
½ TL Koriandersamen
1 Sternanis
100 ml Sojasauce
1 TL Zucker
1 Prise Salz
2 Liter Wasser

Zubereitung Brühe Basisrezept

In einem hohen Topf die halbierten -Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten in Öl anrösten, bis sie sich schwarz färben. Den Lauch beifügen und kurz mitrösten. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 30 Minuten leicht sieden. Vom Herd nehmen und mit dem Gemüse darin auskühlen lassen, danach passieren.

Tipp: Die Brühe eignet sich hervorragend, um sie auf Vorrat zu kochen und einzufrieren.