



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Kräuterfond

3	Zwiebeln
1	Karotte, geschält
1	Stange Staudensellerie
1	Stange Lauch, grüner Teil
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1	Zweig Rosmarin
40 g	Wildmöhrengrün
20 g	Bärlauch
20 g	Giersch
10 g	Schafgarbe
10 g	Pastinakenkraut
5 g	Feldthymian
20 g	Dost
5 g	Bärwurz
2 ½ l	Wasser
½ l	Weißwein

- Alle Zutaten grob schneiden. Mit dem Wasser und dem Wein bedeckt, aufkochen und 1 Stunde knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren.
- Heiß in Gläser abfüllen und sofort verschließen.
- Im Kühlschrank etwa 3 Wochen haltbar.
- Tipps:
Ideal als Grundlage für Suppen und Saucen und zum Kochen von Risotto. Je nach Saison können auch andere Kräuter verwendet werden, etwa Waldkresse, Amaranth, Wiesenkümmel oder Weinberglauch.