

4-6 Pax

Bouquet garni für Bouillon

Zutaten

| | |
|------|-------------------|
| 50 g | Sellerie |
| 50 g | Karotten |
| 50 g | Petersilienwurzel |
| 50 g | Lauch |
| ½ | Zwiebel, gebräunt |

Weiteres:

Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
Muskatnuss



Arbeitsbeschreibung

Zusammenstellung erfolgt je nach Verwendungszweck:

1. Gemüsefond: wie oben
2. Wildfond: Zusätzlich kommt noch Thymian, Knoblauch, Rosmarin und Piment dazu
3. Lammfond: Zusätzlich kommt noch Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazu
4. Hühnerfond: Zusätzlich kommt noch Rosmarin dazu
5. Fischfond: Nur weißes Gemüse, ohne Muskatnuss und Liebstöckl, zusätzlich Dillstängel, Fenchelsamen und Senfkörner

Verwendung: klare Suppen, Grundsaucen, gedünstete und gekochte Gerichte, Ragouts und Wildgerichte

Hinweise

Die Zutaten werden gebündelt, um sie leichter aus den gegarten Speisen nehmen zu können.