

# Gemüsebrühe aus Resten selbst machen

Gemüsereste sind viel zu schade zum Wegschmeißen. Mach doch eine leckere Gemüsebrühe daraus, die du für Suppen und Saucen verwenden kannst. Gesund, lecker, nachhaltig und super einfach! Du kannst dafür die Reste von den letzten 2-3 Tagen nehmen und ggf. zusammen mit etwas Suppengrün verarbeiten.



## Zubereitung:

Gemüse grob zerkleinern und in einem Topf mit Wasser auffüllen, bis es gut bedeckt ist. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Ganze aufkochen und mit Deckel ca. 30 Minuten ziehen lassen.



Die Suppe durch ein feines Sieb geben, damit auch kleine Gemüsereste ausgesiebt werden. Und schon ist Brühe fertig zum Verzehr.





Wer noch etwas Einlage haben möchte, kann die Brühe mit frischem Gemüse wie Möhren und Lauch nochmal kochen, bis das Gemüse weich ist.



Portionsweise eingefroren kannst du jetzt deine selbstgemachte Gemüsebrühe jederzeit nach Bedarf für deine Suppen und Saucen verwenden.

