

# Gemüsebrühe im Instant Pot (Pressure cook)



## Zutaten für 1,5 Liter:

2 Haushaltszwiebeln [200 g]  
4 Karotten [200 g]  
150 g Knollensellerie [200 g]  
1 mittelgroßer Lauch  
einige Champignons (optional)  
1 EL getrocknete Pilze (opt.)  
1 EL Butter  
2 cm Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
5 Pfefferkörner  
4 Wacholderbeeren  
4 Pimentkörner  
3 Lorbeerblätter  
1 Handvoll frische Petersilie  
3 Zweige Thymian  
Salz nach Geschmack [1/2 TL]  
1 EL Tomatenmark  
1,5 L Wasser

1. Haushaltszwiebeln vierteln. Karotten schälen und in Abschnitte teilen. Die Ränder vom Knollensellerie abmachen, grob würfeln. Lauch putzen, längs halbieren und in etwas breitere Halbringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Ingwer in grobe Scheiben teilen. Optional auch noch einige Champignons putzen.

2. Auf *Sauté Hi* schalten, Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Butter farblos anschwitzen. 1,5 L Wasser zugießen und die restlichen Zutaten zugeben. Es sollte alles mit Wasser bedeckt sein. Mit *Cancel* ausschalten.

3. Deckel und Ventil vorschriftsmäßig schließen. Auf *Pressure Cook* schalten, die Zeit auf 15 min einstellen. Nach Zeitablauf ausschalten und den Dampfdruck auf natürliche Art abbauen, das dauert schon mal ca. 45 min.

4. Wenn das Gerät drucklos ist, den Deckel öffnen und den Innentopf mit Küchenhandschuhen vorsichtig herausnehmen. Den Inhalt in einen geeigneten Topf umfüllen und die Brühe durch ein feines Sieb in den Innentopf abseihen.

5. Nach Bedarf auf Stellung *Sauté Hi* ein-

reduzieren und **danach** mit Salz abschmecken.

## Hinweise:

Bei dem Gemüse kann man variieren. Zwiebeln, Karotten und Sellerie müssen aber dabei sein, wenn möglich mit nahezu gleichen Gewichtsanteilen. Aber: Keine Hülsenfrüchte verwenden!

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Grundrezepte, Brühen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.03.2024