

VIER JAHRESZEITEN

Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

Grundsauce für 1 Liter Flüssigkeit

10	g	Olivenöl
60	g	Lauch nur weißen Teil
50	g	Fenchel
40	g	Sellerie geschält
40	g	Petersilienwurzeln geschält (oder anderes weißes Gemüse
220	g	Kartoffeln
1	Ltr.	Wasser oder helle Gemüsebrühe
		Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

Das geputzte und gewaschene Gemüse in Walnussgroße Würfel schneiden und ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Mit der Flüssigkeit auffüllen, das Lorbeerblatt dazugeben und das Gemüse weich kochen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und wenn notwendig mit Gemüseswürze abschmecken. Im Mixerbecher solange pürieren bis eine ganz glatte, sämige Konsistenz entstanden ist.

Tip

Diese Sauce dient als Grundlage und kann so mit den jeweiligen geschmacksgebenden Komponenten und Milchprodukten oder Ölen verfeinert werden