

Zutaten

10 dl

500 g weisse und braune Champignons gemischt

2 Schalotten, fein gehackt

1 Prise Salz

Butter zum Dämpfen

1 Thymian- oder Estragonzweig

1-2 TL Fenchelsamen, grob zerstoßen

1,5 l kaltes Wasser



Zubereitung

1. Champignons mit einem Pinsel säubern, frisch anschneiden. Im Cutter oder mit dem Wiegemesser fein hacken.
2. Schalotten mit Salz in Butter bei kleiner Hitze glasig dämpfen. Kräuterzweig, Fenchelsamen und Champignons beifügen, bei mittlerer Hitze 10 Minuten dämpfen. Wasser dazugießen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln.
3. Die Consommé auskühlen lassen, durch ein Sieb passieren.

Variante Aromatischer: 2-3 getrocknete Steinpilze in wenig Wasser einweichen, mitkochen. Aufbewahren Im Kühlschrank: 7 Tage. Consommé in gut verschliessbare Flaschen oder Gefässe abfüllen. Im Tiefkühler: 6 Monate. Consommé portionenweise in Tiefkühlbeutel/-gefässe abfüllen.

Energie: 92kJ / 22kcal, Fett: 1g, Eiweiss: 2g