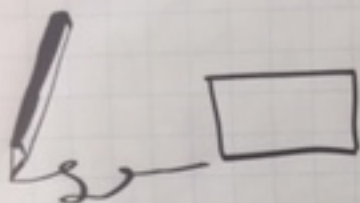
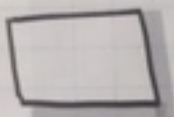


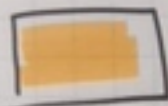
Material



OUTLINER

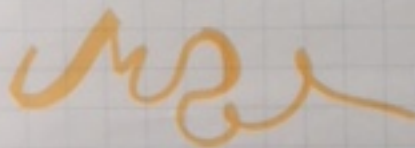


SCHATTEN



FARBE

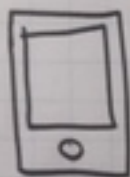
Achtung mit
gelb, rot, grün
beim Schreiben



PINSEL

SCHREIBEN

SKETCH-ONE



NATEL < FOTOS
GOOGLE BILDER

WWW. NEULAND.CH

Gemüse BRÜHE

J. E. I. L. B. E. R M. A. C. H. E. N

Zutaten

2 LAUCH
SELLERIE
2 MOHREN
NELKEN,
LORBER
MAGGI
PETERSILIE
ZWIEBEL
SALZ ½ EL
PFEFFER
OLIVENÖL

SCHELL-
KUCHTOPF

den gelben
den für heute

3 L WASSER

WASSER
DARGESSEN

4.

1.

ANBRATEN

zur Zwiebel,
Lauch, Zwiebeln

mäßig feu

2.

Nelken
zugeben

immer
rühren

3-4 Min
mitler Stufe

3.

7.

6.

das Gemüse
in Flaschen
abfüllen

bis zu 1 Woche
im Kühlschrank

KÄHNER

SELLERIE

GEWÜRZE


1h warten


1

GEMÜSEBRÜHE

gemüsebrü

TOTAL VEGAN

1h 
WARTEN!!

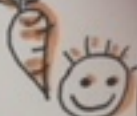
④ GEMÜSE HERAUS-
NEHMEN
UND IN
ABTÜLEN 

⇒ BIS 1 WOCHE
HALTBAR !!

ZUTATEN:

- 2 STANGEN LAUCH
- 2 MÖHREN
- SELLERIE 3/4
- LORBEERBLÄTTER
- PETERSILIE
- 1 GROSSE ZWIEBEL
- SALZ 1/2 EL
- PFEFFER
- NEUKEN
- RESTLICHE SELLERIE

3-4 MIN.
AUF MITTLERER
STUFE

⇒ BRAUN
GEGART 

2-3 LITER WASSER DAZU ②
.. UND KRÄUTER DAZU...