

Brodo vegetale.

Die simpelste italienische Gemüsebrühe beginnt mit einer Karotte, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel. Sie ist so verblüffend simpel, dass es keinen Grund gibt, sie nicht konsequent selbst zu machen. Das allein reicht schon als Basis für einen einfachen Risotto, der so viel reiner und eleganter schmeckt als mit der aufdringlichen Würze eines Brühwürfels. Der Jahreszeit und den persönlichen Vorlieben entsprechend kann man einen *Brodo vegetale* ins nahezu Unermessliche variieren und als Vorrat einfrieren. Denn: Alles schmeckt besser, wenn man es da und dort mit etwas Brodo abrunden kann. Geschmortes Gemüse, Fleisch, Fisch, Saucen, Pasta, sogar eine Vinaigrette.

Für Risi e Bisi (Seite 199) koche ich die Schoten der Erbsen aus. Man kann jegliches Gemüse verwenden und kombinieren, am Stück oder auch nur Schalen oder Abschnitte vom Rüsten. Man kann aber auch sortenreine Gemüsefonds machen, zum Beispiel von Artischocken oder von Spargeln und diese wiederum einfallsreich einsetzen. Getrocknete Pilze (Seite 85) geben ein kolossales Fundament. Süße liefern Mangoldstiele, Erbsen, Zucchini und Salat.

Und was hierzulande gerne vergessen geht: Ein paar Löffel passierte Tomaten aus dem Glas geben dem Gemüsefond Kraft, einen runden Geschmack und eine schöne Farbe. Als Gewürz verwende ich, je nach Stimmung, am liebsten Lorbeer, Petersilienstängel, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Ingwer und Zitronenschale.

Man muss eine Gemüsebrühe auch nicht stundenlang kochen. Am besten setzt man das Gemüse in kaltem Wasser an, bringt es einmal zum Kochen und gibt Salz dazu. Dann kann man den Topf zudecken, den Herd ausschalten und die Brühe auskühlen lassen. Fertig ist der Vorrat zum Einfrieren. Das ist nun wirklich kein Aufwand, aber eine große Bereicherung für jede Küche.