

Mirepoix



Zutaten:

50 % Zwiebeln
25 % Karotten
25 % Staudensellerie

1. Zwiebel schälen, halbieren und würfeln.
2. Karotten schälen und in dünnere Stangen schneiden, anschließend würfeln.
3. Staudensellerie waschen, trocknen und in dünnere Stangen teilen. Entfädeln und in Scheibchen schneiden.

Hinweise:

Mirepoix ist eine Mischung aus kleinen Gemüsewürfeln, bestehend aus Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie. Sie wird in Fett bei milder Hitze gebraten, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Dabei entstehen interessante Aromen. Mirepoix wird zum Beispiel als Basis für Saucen verwendet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.06.2017