

## Mirepoix (Basisinfo)

Kategorien: Kartoffel, Gemüse, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Wurzelwerk  
Zwiebel  
Magerer Raeucherspeck  
Thymian  
Lorbeer  
Butter

### Anleitung:

Mirepoix ist gewuerfeltes Roestgemuese als wuerzende Zutat fuer Saucen und Fleischspeisen. Gemuese und Speck in winzige Wuerfel schneiden, etwas Thymian und Lorbeer hinzufuegen, mit etwas Butter leicht anroesten, das Fett abgiessen und die Mirepoix in die siedende Sauce giessen. Der Herzog von Mirepoix (1699-1757) gab dieser Saucenwuerze seinen Namen.