

<b>ZUTATEN</b>	
Thymianzweig <sup>1</sup>	1
Lorbeerblatt	1
Petersilienstängel	3 - 5
Zweig von einer Knollensellerie oder ein Porreeblatt	1

## **ZUBEREITUNG:**

1. Kräuter mit einem kochsfesten Faden zusammen binden.

---

<sup>1</sup> Wenn man vermeiden will, dass die Thymianblättchen im Gericht zu sehen sind, den Thymianzweig entblättern und die Blätter per Tee-Ei beim Kochen zufügen.