

Rezept

selbst gemachtes Gemüsebrühpulver

Ein Rezept von selbst gemachtes Gemüsebrühpulver, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Zwiebeln	350 g Möhren
100 g Lauch	250 g Knollensellerie
600 g Tomaten	40 g Petersilie
160 g grobes Meersalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 450 g (ca. 45 TL) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 8 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Möhren putzen, schälen und klein würfeln. Lauch putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und mit den Stielen hacken.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Salz im Mixer möglichst fein pürieren.
3. Den Backofen auf 100° Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Die Bleche in den Backofen schieben und den Gemüse-Salz-Mix in 8-10 Std., am besten über Nacht, trocknen lassen.
4. Den trockenen Mix in der Küchenmaschine oder im Standmixer fein mahlen und in ein gut verschließbares Gefäß geben, dann ist das Pulver einige Wochen haltbar. Für 250 ml fertige Brühe 1 TL Pulver mit 250 ml heißem Wasser verrühren.