Rezept

Brühpulver

Ein Rezept von Brühpulver, am 12.10.2024

Zutaten

- **3** Möhren (220g)
- **1 Bund** Frühlingszwiebeln (200g)
- **1/2 Bund** Petersilie (25g)
- **1** dicke Scheibe Sellerie
- **1/4 Stange** Lauch (70g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Zubereitung

1. Möhren und Sellerie putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls grob zerkleinern. Den Lauch ebenfalls putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, grobe Stängel entfernen. Möhren, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Lauch und Petersilie in einen Mixer mit Schneidemesser geben und sehr fein pürieren.

2. Ein Passiersieb auf eine große Schüssel setzen und das pürierte Gemüse in das Sieb geben. Den Gemüsebrei mit einem Löffel in das Sieb drücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich herauszupressen. Auf diese Weise verliert das Gemüse rund die Hälfte des Wassers. Das verkürzt die Trockenzeit im Backofen beträchtlich.

3. Die krümelige Gemüsemasse ganz gleichmäßig und so flach wie möglich auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

4. Das Blech in den Ofen schieben (Mitte) und das Gemüse bei 60° (Umluft) mit einem in die Ofentür geklemmten Kochlöffel ca. 3,5 Stunden trocknen lassen. Nach ca. 1 Std. die Masse wenden und größere Stücke zu Bröseln auseinanderstechen. Den Vorgang noch zwei- oder dreimal wiederholen, bis die Masse trocken ist. Die Dauer hängt auch davon ab, wie feucht das Gemüse zu Beginn des Trockenvorgangs noch war.

5. Den Backofen abschalten und das Brühpulver auf dem Blech im Ofen abkühlen lassen. Wenn das Pulver vollständig ausgekühlt ist, in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Das Brühpulver in einem luftdichten Schraubglas aufbewahren.