

Rezept

Gemüsebrühe-Paste

Ein Rezept von Gemüsebrühe-Paste, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------|
| 500 g Suppengemüse (z. B. Möhren, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Lauch) | ½ Bund Petersilie |
| 100 g feines Meersalz | 3 Liebstöckelblätter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Gemüse vorbereiten. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gut waschen und ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Liebstöckel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Gemüse und Kräuter mit dem Meersalz in einen Mixer oder Blitzhacker geben. Erst auf kleiner Stufe, dann auf höchster Stufe zu einer fein-stückigen Paste zerkleinern.
3. Die Paste in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Im Kühlschrank hält sich die Gemüsebrühe-Paste 3-4 Monate.