

Rezept

Vegane Basis-Gemüsebrühe

Ein Rezept von Vegane Basis-Gemüsebrühe, am 28.06.2026

Zutaten

350 g Möhren	1 Stange Lauch
1/2 Staudensellerie	1 rote Spitzpaprikaschote
1 Fleischtomate	je 1 Bund Petersilie und Liebstöckel
70 g brauner Rohrzucker	50 g grobes Meersalz
1 Lorbeerblatt	1 getrocknete Chilischote
1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 300 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kräuter waschen und abzupfen, Gemüse waschen, putzen, entkernen und mit Kräuterstängeln und Selleriegrün klein schneiden. Alles portionsweise im Blitzhacker fein hacken, auf zwei Blechen mit Backpapier verteilen und im Backofen bei 80° (Umluft) ca. 4 Std. 30 Min. trocknen, dabei einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen und das Gemüse gelegentlich durchrühren.
2. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und das Gemüse in Küchenmaschine oder Blitzhacker fein zermahlen. Noch einmal auf die Bleche verteilen und weitere 30 Min. im Backofen trocknen. Inzwischen den Zucker in einem Topf schmelzen und leicht karamellisieren. Auf Backpapier gießen und abkühlen lassen.
3. Karamell zerbrechen und fein zermahlen. Salz mit den restlichen Gewürzen ebenfalls fein zermahlen, Gemüse und Zucker dazugeben, alles einmal zusammen durchmahlen. In ein sauberes Glas (à 300 ml) füllen. 1 TL dieser gekörnten Brühe reicht für 250 ml Flüssigkeit.