



Instant-Gemüsebrühe

Zutaten

- 2 Stangen Lauch/Porree
- 1 Knollensellerie
- 3 große Möhren
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- Blattgrün vom Sellerie
- 150 g Meersalz, grob

Zubereitung

Alles in kleine Stücke schneiden und mit einer Küchenmaschine zerkleinern. Auf ein Backblech verteilen und für ca. 4 h in den Backofen bei 80° C geben. Einen Kochlöffel zwischen die Backtür klemmen, damit die Feuchtigkeit herauskann. Zwischendurch immer wieder das Gemüse wenden. Alternativ kann es auch 2 Tage lang an einem sonnigen Platz gestellt werden. Zum Schluss alles nochmal in eine Küchenmaschine geben und mit dem Meersalz pulverisieren.