

Gemüsebrühe – Instant – selbst gemacht



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 eine Backblech verteilen und für ca. 4 h in den Backofen bei 80° C geben. Einen Kochlöffel zwischen die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit heraus kann. 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.

Ich bewahre es in einem Bügelglas im Gewürzschrank auf.

* * *

Eine weitere Möglichkeit ist das Gemüse zerkleinern und mit fein gemahlenem Salz zu vermischen. In sterilisierte Schraubgläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.