

Gemüsebrühpulver

Wer auch in Sachen 'Vorrat' lieber auf selbstgemacht statt auf gekauft steht, dem kann ich wärmstens dieses Rezept für Brühpulver empfehlen. Ganz ohne Geschmacksverstärker und sonstige Zusatzstoffe, die man eigentlich nicht in seinem Essen haben will. Das Pulver eignet sich hervorragend als Würzbasis für sämtliche Suppen und Soßen... ganz nach dem Motto 'Das Gute daran ist das Gute darin' :).



Rezept (ergibt Pulver für ca. 5 Liter Brühe):

- **300 g Zwiebeln**
- **2 Knoblauchzehen**
- **50 g Lauch**
- **250 g Karotten**
- **200 g Knollensellerie**
- **150 g Tomaten**
- **5 Stängel glatte Petersilie**

▪ 80 g Meersalz

Das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Mit dem Meersalz im Mixer zu einer feinen Paste mixen. Durch ein Sieb grob das Wasser abschütten. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen bei 80°C Heißluft auf der mittleren Schiene ca. 7 Stunden trocknen (Ober-/Unterhitze nicht geeignet). Dabei während der gesamten Zeit einen dünnen Kochlöffelstiel in die Ofentür klemmen, damit die Flüssigkeit abdampfen kann. Wenn die Masse komplett durchgetrocknet ist, aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und erneut im Mixer fein mahlen. Hält sich trocken gelagert ca. 3-4 Monate. Als Richtwert gilt 1 TL Pulver pro 100 ml Wasser.

Tipps:

- Gemüsesorten lassen sich natürlich je nach Geschmack variieren.
 - Tomatenmenge nicht zu sehr erhöhen. Durch den hohen Wassergehalt dauert es sonst noch länger.
 - Masse ist fertig wenn man sie mit den Fingern zerbröseln kann und die Oberfläche leicht weißlich geworden ist.
-