

Natur-Glutamat

Für ca. 30 gehäufte Teelöffel:

200 g getrocknete Tomaten	500 g Karotten	350 g Lauch
1 Knoblauchzehe	1 Sellerieknolle	1 Bund Petersilie
1 Bund Liebstöckel	3 Zwiebeln	80 g Meersalz
80 g Estragon		

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Das Gemüse sehr klein schneiden, mit den anderen Zutaten gut durchmischen und gleichmäßig auf mindestens zwei Backbleche verteilen. Die Backbleche für ca. 6 Stunden in den Backofen schieben, gelegentlich umrühren. Danach das Trocken-Gemüse fein zerkleinern (Mixer) bzw. mahlen. Den fertigen Geschmacksverstärker in luftdichte Behälter füllen.

Die Mischung ist 12 Wochen haltbar, wesentlich länger im Gefrierschrank.

Sie eignet sich hervorragend zur Geschmacksverstärkung von Suppen und Soßen. Tipp:

Wer sich weniger Arbeit machen möchte, kaufe sich Suppengewürz (getrocknetes Suppengemüse) und trockne dies analog zu oben, jedoch nur eine Stunde.

NN am 11. Januar 2014