

Gemüse-Brühwürfel selbst gemacht

140 g Zwiebeln 60 g Meersalz 85 g Karotten
65 g Knollensellerie 25 g Lauch 10 g Petersilie
150 g Tomaten

Sie können die Mengen auch variieren. Wer es süßer mag, verwendet einen höheren Anteil an Karotten, wem herzhafter mag, nimmt mehr Lauch.

Backofen auf 75 C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Mit dem Meersalz im Blitzhacker mixen. Die Karotten und den Sellerie schälen, den Lauch waschen. Alles klein schneiden und unter die Zwiebel-Salz-Mischung mixen.

Hinweis:

Dieses Brühpulver ist ideal zum Würzen. Als Ersatz für klare Instant- Brühe (Suppengrundlage oder zum Trinken) eignet es sich allerdings nicht. Dosierung: Ein gestrichener Teelöffel Pulver auf 200 ml Wasser.

Die Petersilienblätter waschen, trockentupfen und grob hacken. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomatenhälften klein schneiden und mit der Petersilie unter die Gemüsemischung mixen.

Die Masse in einer Auflaufform oder einem Bräter verteilen und über Nacht (etwa acht Stunden) im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Wichtig: Damit das Gemüse richtig durchtrocknet, müssen Sie den Ofen auf Umluft stellen.

Das Brühwürfelpulver noch einmal fein mixen. In einem Schraubglas kann man es mehrere Wochen aufbewahren. Sie können das Pulver auch in Eiswürfelformen füllen und so einfrieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2020