

Gemüsebrühe

Rezeptur:

- 300 g Zwiebeln
- 530 g Karotten
- 210 g Knollensellerie
- 360 g Lauch
- 130 g Petersilie
- 330 g Tomaten
- 170 g Meersalz

Vorbereitung:

- Gemüse waschen, schälen, putzen und etwas grob zerkleinern

Zubereitung:

- Zwiebeln mit Salz im Hochgeschwindigkeitsmischer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen
- Karotten und Sellerie zugeben und weiter mixen
- Lauch und Petersilie hinzufügen und weiter mixen
- Tomatenstücke hinzufügen und weiter mixen
- auf 3 Silpat Matten (Backpapier ist auch möglich) verteilen
- im Hold o Mat bei 70°C ca. 24 Stunden trocknen
oder
- im Ofen Unter- und Oberhitze bei 70°C ca. 12 Stunden trocknen
(Ofentür muss etwas geöffnet sein)
- wenn die Brühe matte trocken ist, feinmischen.

Es entsteht bei dieser Menge ca. 360 g fertiges Brühe Pulver.

Auf 1 Liter Wasser 2 EL Brühpulver.

Achtung Brühpulver löst sich nicht komplett auf.