

Hausgemachtes Gemüsebrühpulver

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-hausgemachtes-gemüsebrühpulver/

Zutaten für ca. 300g (ergibt 8 - 10 Liter)

- 2 Zwiebeln (a´ca. 200g)
- 250g Lauch
- 300g Karotten
- 300g Knollen-Sellerie
- 100g Champignons
- 4 Scheiben Ingwer
- 100g Petersilie (Blätter und Stiele, frisch geschnitten)
- 3 Zweige Liebstöckel (frisch geschnitten)
- 4 Knoblauchzehen (in Scheiben)
- 80g Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen und 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und klein schneiden.
4. Karotten und Sellerie schälen und grob raspeln.
5. Champignons putzen, falls nötig, trocken reiben und grob zerkleinern.
6. Ingwer schälen und klein hacken.
7. Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie, Champignons, Ingwer, Petersilie, Liebstöckel und Knoblauch mischen und gleichmäßig auf die Backbleche verteilen.
8. Die Gemüse-Kräuter-Mischung im Ofen 4 - 6 Stunden trocknen lassen.
9. Anschließend in einem elektrischen Zerkleinerer portionsweise zu feinem Pulver mahlen.
10. Das gemahlene Trockengemüse mit dem Salz mischen und das Gemüsebrühpulver gut verschlossen aufbewahren.

Es hält sich bei kühler Zimmertemperatur (z.B. Speisekammer) etwa 1 Jahr.

Zur Herstellung einer Brühe auf 1/2 Liter Wasser 1 EL Gemüsebrühpulver geben,

aufkochen, einige Minuten ziehen lassen und nach Belieben abseihen.

Rezept: Alfons Schuhbeck