



Brühwürfel

von Jeanette Marquis

Zutaten für ein Blech

500g Karotten,
1 dicke Stange Lauch, nur das Weiße
½ kleine Sellerieknolle
2 Pastinaken
1 Petersilienwurzel
1 grosse Zwiebel
2 grosse Knoblauchzehen
1 Bund Blattpetersilie

Alle Zutaten putzen und in kleine Stücke schneiden. NICHT MEHR WASCHEN, DAMIT KEINE ZUSÄTZLICHE FEUCHTIGKEIT DAZU KOMMT!

Im Fleischwolf mit der kleinen Scheibe oder in der Küchenmaschine zu einem feinen Gemüsebrei verarbeiten. Darauf achten, dass die Gemüse gut vermischt sind. Anschliessend mit ca. 1-2 Eßl. Salz und nach Belieben Pfeffer würzen. Das Salz dient hier nur dem Geschmack, nicht der Konservierung.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streiche. Das geht am besten mit einem Tortenheber. Die Masse gut zusammendrücken, die Platte sollte eine Höhe von 5 mm nicht überschreiten.

Und dann geht's ab in den Backofen: Bei 70 Grad trocknet die Platte ca. 10-12 Stunden, je nach Feuchtigkeitsgehalt der Gemüse und Dicke der Platte. Währenddessen die Platte öfter wenden, Feuchtigkeit immer wieder aus dem Ofen entweichen lassen oder bei leicht geöffneter Tür trocknen. Die Temperatur von 70 Grad sollte nicht überschritten werden, da sonst die Aromastoffe in den Gemüsen verloren gehen.

Wer einen Kugelgrill hat, kann die Restwärme zum Trocknen nutzen, auch ein Dörrgerät geht oder wer Verbindungen zu einem Hof mit „Backes“ hat, bekommt bestimmt die Möglichkeit zur Trocknung im Brotfen.

Nachdem die Platte fast durchgetrocknet ist, diese in Würfel schneiden und komplett austrocknen lassen. Die Würfel lassen sich in einem dunklen Glas fast unbegrenzt aufbewahren und verfeinern Suppen, Saucen oder auch Salate.

Einen Teil der Würfel im Mörser oder mit der Küchenmaschine zu einem feinen Pulver zermahlen, so hat man die bekannte Dosierung von „Körniger Brühe“, nur ohne unerwünschte Zusätze!

Das Geheimnis italienischer Saucen ist soffritto! Klein geschnittene (oder Fleischwolf grobe Scheibe) Karotten, Sellerie und Zwiebeln in Öl gedünstet. Dann ab in ein Glas, mit Öl bedecken und bei Bedarf verwenden. Eine gute Alternative zum Trocknen.