

# Gemüsebrühe - selbst gemacht



## Zutaten für 1 Glas:

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

1. Gemüse putzen und würfeln.
2. Zwiebel, Lauch, Sellerie und Karotten mit dem Meersalz im Mixer hacken.
3. Blatt Petersilie und Tomaten zugeben und nochmals gut durchhacken.
4. In eine Auflaufform streichen und bei 85° im Backofen



mindestens 10 Stunden trocknen.

5. Die vollständig durchgetrocknete Masse dann malen und in eine fest verschlossene Dose füllen.

## Hinweise:

Wenn die Masse noch nicht getrocknet ist, dann kann man sie z.B. in einem Teesieb verwenden. Oder für Suppen, die dann vollständig gemixt werden.

Getrocknet hält sie bis zu vier bis sechs Wochen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 11 h, Grundrezepte, Brühen, vegetarisch, international

Rezept: Alexander Herrmann in der Sendung "Koch doch", Bayerisches Fernsehen am 08.01.2006  
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.03.2023