

Brühpulver statt Gemüsebrühe

Viel besser als fertig gekaufte...!!



Brühpulver nach einem Rezept von Alexander Herrmann

Dieses Brühpulver ist eine tolle Alternative zu gekaufter Gemüsebrühe, die immer einen gewissen Eigengeschmack hat.

Gekaufte Gemüsebrühe enthält neben Salz jede Menge Zusatzstoffe, die es eigentlich nicht braucht wie z.B. Geschmacksverstärker, Hefeextrakt, Aromen und meistens Allergene (jeder kann es anpassen).

Anwendung:

1 TL Brühpulver auf 200 ml Wasser ergibt eine milde Gemüsebrühe, die perfekt zum Kochen geeignet ist und nicht vorschmeckt.

Zutaten:

für ca. 70 g Pulver

- 140 g Zwiebeln
- 85 g Karotten
- 25 g Lauch
- 65 g Sellerieknolle
- 150 g Tomaten
- 10 g Petersilienblätter
- 40 g Meersalz

Das Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch kleinschneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Alles mit dem Meersalz in einen Mixer geben und fein pürieren. Es muss eine breiige Masse ohne Stücke ergeben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dünn und möglichst gleichmäßig ein Blech streichen und im Backofen bei 70°C (Umluft) mindestens 8 Stunden trocknen lassen. Wenn es geht, die Ofentür einen Spalt offen lassen.

Die getrocknete, kalte Masse in einem Mixer zu feinem Pulver mahlen und falls nötig durch ein Sieb streichen.

Das Brühpulver ist in einem verschließbaren Gefäß mindestens 10 Wochen haltbar.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30-40 Min.

Trockenzeit: ca. 8 Stunden