



GEMÜSEBRÜHE SELBER MACHEN / INSTANT GEMÜSEBRÜHE / GEMÜSEBRÜHEPASTE



Ich bereite aus verschiedenen Gemüsesorten meine eigene Instant Gemüsebrühe her, die ich hervorragend vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren kann.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

ZUBEREITUNG

Bereite das Gemüse vor. Wasche, putze und schneide das Gemüse in grobe Stücke. Wiege das Gesamtgewicht ab. Püriere das Gemüse nacheinander in einem Mixer und fülle es anschließend nacheinander in eine große Schüssel.

Wiege nun die benötigte Menge Salz ab. Pro 100 Gramm Gemüse benötigt man 12 Gramm Salz. Ich hatte etwa 1400 Gramm Gemüse und habe somit 14×12 Gramm Salz, also 168 Gramm benötigt. Vermische das Salz mit dem Gemüsebrei.

Püriere es nun erneut portionsweise und rühre es dann gut durch.

Koche die Einmachgläser etwa 10 Minuten in Wasser ab. Fülle die Instantgemüsebrühe in die Einmachgläser ein und lagere sie im Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Verwende 4-6 Esslöffel der Gemüsebrühe für 500 ml Wasser. Die Gemüsebrühe ist im Kühlschrank mindestens 3 Monate haltbar. Verwende zum Herausnehmen immer einen sauberen Löffel.

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 250 ML:

- ☐ ½ Knollensellerie
- ☐ 2 Staudensellerie
- ☐ 3 Karotten
- ☐ 1 Porree
- ☐ 2 rote Zwiebeln
- ☐ 3 Knoblauchzehen
- ☐ 1 Petersilie
- ☐ 1 Petersilienwurzel
- ☐ 1 Bund Liebstöckel
- ☐ 1 Schnittlauch
- ☐ 1 Kästchen Gartenkresse
- ☐ 1 Stück Ingwer
- ☐ 1 Chili
- ☐ nach Belieben Fenchel
- ☐ nach Belieben Senfkörner
- ☐ nach Belieben Wacholder
- ☐ **170 g** Salz (bis zu)