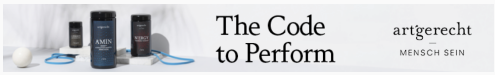


Instant-Gemüsebrühenpulver selbstgemacht

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
20	**400**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 1 Bund Suppengrün in unserem Beispiel (gesamt 750g)
- 3 Karotten
- 1/2 Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Stange Porree



*Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.*

Zubereitung

Die Karotten und Petersilienwurzel bei Bedarf schälen - bei Gemüse vom Bauern ist dies nicht nötig - und fein raspeln. Den Knollensellerie schälen und ebenfalls fein raspeln. Den Porree in feine Scheiben schneiden und von Hand in einzelne Ringe teilen. Die Petersilienblätter von den Stängeln trennen. Den Backofen auf 80°C vorheizen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten, sodass es nicht zu dicht liegt, und anschließend auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Die Karotten und Petersilienwurzel bei Bedarf schälen - bei Gemüse vom Bauern ist dies nicht nötig - und fein raspeln. Den Knollensellerie schälen und ebenfalls fein raspeln.

Den Porree in feine Scheiben schneiden und von Hand in einzelne Ringe teilen. Die Petersilienblätter von den Stängeln trennen. Den Backofen auf 80°C vorheizen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten, sodass es nicht zu dicht liegt, und anschließend auf mittlerer Schiene in den Backofen geben.

Bei 80°C für circa 6 Stunden trocknen. Die Zeit kann je nach Backofen variieren. Wer zwischendrin das Haus verlassen möchte oder wessen Backofen für solche geringen Temperaturen nicht geeignet ist, kann den Backofen auf 100° hochheizen, ausschalten, das Gemüse bei der Resttemperatur im Backofen lassen und danach den Backofen wieder einschalten.

Das Gemüse darf nicht schwarz werden. Wichtig ist, dass der Backofen während der Backzeit immer mal wieder kurz

© 2024 TIME2TRI GmbH

geöffnet wird, damit die Feuchtigkeit aus dem Backofen entweichen kann. Das Gemüse sollte nach einer und nach zwei Stunden gewendet werden.

Wenn das Gemüse vollständig getrocknet ist, das Blech aus dem Backofen nehmen und über Nacht offen stehen lassen. Nun wird das getrocknete Gemüse mit einem Mörser fein gemahlen - fertig ist die Instant-Gemüsebrühe, die wirklich nur aus Gemüse besteht. Das Pulver wird in einem dicht schließenden Behälter (z.B. Marmeladeglas) aufbewahrt und ist somit 6 Monate haltbar.

© 2024 TIME2TRI GmbH