

INSTANT GEMÜSEBRÜHE

Hausgemachte Instantbrühe: Gemüse-Würzpaste

Zutaten

- Zum Beispiel: Lauch, Sellerie, Möhren, Blumenkohl. Nur stark wasserhaltiges Sorten wie z.B. Tomaten eignen sich nicht (schimmelfähig).
- Salz



Zubereitung

Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Gemüse wiegen um das Salz zu berechnen (konserviert die Brühe): 12 g pro 100 g Gemüse.

Gemüse und Salz in einer Schüssel vermengen, 15 Minuten lang ziehen lassen, bis etwas Wasser aus dem Gemüse austritt.

Mit dem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten.

Würzpaste in saubere Einmach- oder Schraubgläser füllen, gut verschließen – fertig!

Hält sich im Kühlschrank bis zu einem Jahr lang.

Dieses Rezept stammt aus dem
Herd & Ofen Podcast:

Folge 6
Kürbisbuffet

www.herdundofen-podcast.de/6