

Selbstgemachte gekörnte Gemüsebrühe

Zutaten für 4 kleine Gläser :

- 6 dicke Möhren
- ½ Knollensellerie
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 6 TL Meersalz



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 140 Minuten
Ruhezeit:	30

So macht ihr die Gemüsebrühe selber

1. Schält die Möhren und den Sellerie und raspelt dann beides in feine Stückchen.
2. Gebt es nebeneinander auf ein Backblech. Backpapier braucht ihr nicht drunter legen - ohne trocknet das Gemüse besser.
3. Den Lauch schneidet ihr in kleine Stückchen und hackt die Petersilie fein. Lauch und Petersilie teilen sich ein weiteres Backblech.
4. Beide Backbleche schiebt ihr nun bei 80°C in den Backofen. Dort lasst ihr das Gemüse trocknen und wendet es ab und zu. Der gesamte Trocknungsprozess wird ca. 2 Stunden dauern. Danach macht ihr den Ofen aus und lasst das Gemüse im Ofen abkühlen.
5. Wenn das Gemüse richtig trocken ist, gebt ihr es in eine Schüssel und zerkleinert es nach Belieben noch weiter mit einem Pürierstab. Dann gebt ihr Meersalz dazu und mischt die selbstgemachte Gemüsebrühe gut durch.
6. Füllt die gekörnte Brühe dann in kleine Gläser und verschließt sie gut.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).