

# Getrocknete Gemüsebrühe

Schwierigkeitsgrad: ★★  
Zubereitungszeit: 120 Min.

## Mein Tipp

- + Sie können die fertige Gemüsebrühe mit getrockneten Kräutern mischen.
- + Falls gewünscht, können Sie grobes Meersalz zum Gemüse geben.



**Zutaten**  
für ein Glas mit 300 ml

1 Karotte  
½ Stange Lauch

1 Petersilienwurzel  
¼ Knollensellerie  
1 Zwiebel  
1 Chilischote  
8 Petersilienstiele

## Zubereitung

Den Lauch der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Karotte, die Petersilienwurzel und den Knollensellerie fein raspeln.

Das vorbereitete Gemüse sortenweise auf ein Backblech legen. Die Petersilienstiele zwischen das Gemüse legen und die Chilischote dazugeben. Den Backofen auf 80 °C vorheizen und das Gemüse ca. eine Stunde lang trocknen lassen. Nach einer Stunde das Gemüse vermischen, gleichmäßig auf dem Blech verteilen und nochmals ca. 30 Min. trocknen lassen. Die getrockneten Petersilienstiele mit einer Schere klein schneiden und die Chilischote klein hacken.

Das getrocknete Gemüse abgedeckt über Nacht auskühlen lassen und am nächsten Tag in ein Glas abfüllen.

1 Esslöffel Gemüsebrühe reicht für einen halben Liter fertige Brühe.

# FrISChe Gemüsebrühe

Schwierigkeitsgrad: ★  
Zubereitungszeit: 150 Min.



## Mein Tipp

+ Wenn Sie kein Salz zur Brühe geben, können Sie die Basisbrühe für viele Gerichte verwenden.

**Zutaten**  
für 3 Ltr. Gemüsebrühe

3 ½ Ltr. Wasser  
½ Stange Lauch  
½ Knollensellerie, mittlere Größe  
2 Karotten

2 Petersilienwurzeln  
1 Zwiebel mit Schale  
1 Knoblauchzehe  
2 Lorbeerblätter  
2 Zweige Thymian  
8 Wacholderbeeren  
1 TL weiße Pfefferkörner  
Meersalz

## Zubereitung

Zunächst das Gemüse waschen und schälen. Die Zwiebel nicht schälen, die Schale gibt der Brühe die Farbe. Anschließend das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in das Wasser geben und langsam aufkochen lassen. Die Gemüsebrühe bei milder Hitze eine Stunde köcheln lassen.

Nach einer Stunde die Gewürze und den Knoblauch zugeben und nochmals 1 ½ Stunden ziehen lassen und leicht salzen. Die fertige Brühe durch ein Sieb oder ein Tuch passieren. Die Brühe anschließend verwenden oder portionsweise einfrieren. Das Gemüse können Sie noch für Suppen oder Gemüsepürees verwenden.