



GEMÜSEBRÜHE – 2x 400ML-GLÄSER

1/2 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
ca. 1 1/2 große Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Kräuter (z.B. 1/2 Bund Petersilie,
1/2 Bund Schnittlauch,
1/2 Kästchen Gartenkresse)
ca. 5 gestrichene Esslöffel Salz

Das Gemüse schälen bzw. waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter waschen und grob hacken. Gemüse, Kräuter und Knoblauch im Mixer oder mit dem Pürrierstab kurz zerkleinern. Mit Salz würzen und ein paar Minuten ziehen lassen und solange weiter pürieren, bis die Masse eine breiartige Konsistenz hat. Im letzten Schritt die fertige Würzpaste in saubere Einmach- oder Schraubgläser füllen und gut verschließen. Die Würzpaste kann in allen Gerichten verwendet werden, für die normalerweise Gemüsebrühe-Pulver benutzt wird. Ca. 2 Teelöffel auf einen Liter Wasser ergeben eine würzige Brühe. Im Kühlschrank ist die fertige länger haltbar. Das Salz konserviert die Gemüsebrühenpaste, deswegen ist sie im Kühlschrank länger haltbar.

