

GEMÜSEBRÜHENPASTE

FÜR 2X400 ML GLÄSER

½ Knolle Sellerie

1 Stange Lauch

circa 1 ½ große Möhren

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Kräuter (z.B. ½ Bund Petersilie, ½ Bund Schnittlauch, ½ Kästchen Gartenkresse)

circa 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 Pürierstab 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. Circa 2 TL auf einen Liter Wasser ergeben eine würzige Brühe.

Im Kühlschrank ist die fertige Paste länger haltbar, da das Salz konserviert.

