

Gemüsebrühe (Für 2 Gläser á 200ml)

ZUTATEN:

2 Möhren
350g Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
1 Bund Liebstöckel
1 Bund Petersilie
40g Salz



ZUBEREITUNG:

Möhren und Sellerie raspeln. Lauch in feine Ringe schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Liebstöckel und Petersilie fein hacken. Oder alles einzeln in ein Zerkleinerungsgerät geben.

Das Gemüse dünn auf zwei Bleche verteilen.

120-150 Minuten bei 75-80° Umluft im Backofen trocknen lassen.

Mit Salz vermischen und abkühlen lassen.

Für 500ml Gemüsebrühe 1 EL mit kochendem Wasser aufbrühen.

Hier weiß man was drin ist - ohne Geschmacksverstärker und anderem Schnick Schnack!