

Gemüsebrühe (Paste)

Diese Gemüsebrühe ist wirklich fantastisch. Erstens: Ihr wisst, was drin ist. Keine unnötigen Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker etc.. Zweitens: Die Gemüsebrühe hält sich sehr lang. Wenn ihr sie im Kühlschrank lagert, mehrere Monate. Drittens: Ihr könnt auf einen Schlag eine große Menge produzieren, die Brühe in Gläser füllen und als nette Mitbringsel verschenken.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 3 Portionen

Zutaten

- 1 Knollensellerie
- 2 Stangen Lauch
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln oder 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Kästchen Kresse
- 5 EL Salz

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr das Gemüse vor. Was geschält werden muss, wird geschält. Wenn ihr einen guten Mixer habt, dann reicht es, das Gemüse in grobe Stücke zu schneiden. Wenn ihr einen Pürierstab habt, sollte alles möglichst klein geschnitten werden. Ansonsten macht der Pürierstab relativ schnell schlapp. Die Kräuter werden komplett mit Stiel verwendet. Denn in den Stielen steckt ganz viel Aroma. Bei der Petersilie also bitte nicht nur die Blätter abzupfen.
 2. Gemüse, Kräuter und Knoblauch werden jetzt im Mixer oder portionsweise mit dem Pürierstab zerkleinert. Am Ende sollte das Ganze eine ähnlich feine Konsistenz haben wie grünes Pesto.
 3. Lasst die Mischung jetzt ein paar Minuten ziehen. Dann rührt ihr das Salz unter.
 4. Die Gemüsebrühe ist jetzt fertig und kann in saubere Schraub- oder Einmachgläser gefüllt werden. Im Kühlschrank hält sich die Gemüsebrühe mehrere Monate.
-