Gemüsebrühe selber machen:

Die Zutaten:

Für zwei 370 ml-Gläser (z.B. von Mais, Gewürzgurken oder Soßen) brauchst du:

- 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 Bund Liebstöckel, 1/2 Kästchen Gartenkresse)
- ca. 5 gestrichene Esslöffel Salz

Zubereitung:

1. Gemüse in grobe Stücke schneiden

Um Gemüsebrühe selber zu machen, musst du zuerst dein Gemüse vorbereiten: Gemüse schälen bzw. waschen und in grobe Stücke schneiden. Kräuter waschen und grob hacken. Achtung: Wer einen Pürierstab statt einen Mixer verwendet, sollte das Gemüse feiner schneiden, damit der Pürierstab damit fertig wird.

2. Gemüse, Kräuter und Knoblauch zerkleinern und salzen

Gemüse, Kräuter und Knoblauch im Mixer oder mit dem Pürierstab kurz zerkleinern. Danach fehlt noch etwas Würze. Dazu das Salz zum Gemüse geben und unterrühren. Diese Mischung solltest du ein paar Minuten ziehen lassen.

3. Zutaten zu einer feinen Masse pürieren

Die Gemüsemasse nun im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem möglichst feinen Brei verarbeiten. Der Brei ist deine selbst gemachte Gemüsebrühe.

4. Selbst gemachte Gemüsebrühe in Gläser füllen

Im letzten Schritt die fertige Würzpaste in saubere Einmach- oder Schraubgläser füllen, gut verschließen – fertig!