

Vegetarische Gemüsebrühe (haltbar)

Zutaten: 500g Karotten, 250g Knollensellerie; 250g Petersilienwurzel, 250g Salz, 1 Stange Lauch, Liebstöckel, Petersilie, Schnittlauch, Selleriegrün April / Mai passt auch Bärlauch

Zubereitung: Das Gemüse waschen und ganz fein raspeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Gemüse und die Kräuter mit einem Passierstab fein pürieren und dann mit dem Salz gut vermischen. In ein Glas umfüllen ca. 5- 6 Tage durchziehen lassen. Das Glas nicht öffnen. Dann ist die Gemüsebrühe einsatzfähig. Im Kühlschrank ist die Gemüsebrühe ca. 4 Monate haltbar.

Tipp wenn man nicht so eine große Menge braucht, Rezept auf ein ¼ der Menge verkleinern.