

Selbstgemachte

GEMÜSEBRÜHE-PASTE



GEMÜSEBRÜHE-PASTE

ergibt ca. 7 Gläser à 200 ml

Zutaten

- 500 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Tomaten
- 300 g Zucchini
- 400 g Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Stängel gemischte Kräuter
- 8 Stängel Petersilie (frisch)
- 240 g grobes Meersalz
- 60 ml trockenen Weißwein
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Liebstöckel getrocknet
- 100 g geriebenen Parmesan
- Pfeffer n.B.
- 4 kl. Lorbeerblätter

Schritt 1

Als Erstes wiegst du deine Zutaten für die Gemüsebrühe, wie Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Staudensellerie, Kräuter und Knoblauch ab, putzt es und schneidest es in kleine grobe Stücke und gibst es in einen Kochtopf.

Schritt 2

Nun kommen die Zutaten wie grobes Meersalz, trockener Weißwein, Sonnenblumenöl, Liebstöckel und Lorbeerblätter hinzu.

Dann wird alles miteinander verrührt und zunächst bei mittlerer Hitzestufe mit geschlossenem Topfdeckel erhitzt, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Dein Gemüse sollte leicht köcheln. Gelegentlich umrühren !



GEMÜSEBRÜHE-PASTE

Schritt 3

In der Zwischenzeit kannst du deine Gläser mit Deckel in einem heißen Wasserbad sterilisieren.

Schritt 4

Sobald dein Gemüse bissfest gegart ist, wird alles mit einem Pürierstab zu einem Püree zerkleinert. Nun wird der geriebene Parmesan untergerührt und alles kurz erhitzt bis es köchelt. Mittlerweile sollte sich auch keine kleine Wasserschicht oben gebildet haben. Ansonsten einfach noch ein bisschen vor sich hin köcheln lassen, bis diese verdunstet ist.

Schritt 5

Nun werden die heißen Gläser aus dem Wasserbad, am Besten mit einem Glasheber, herausgehoben und kommen umgedreht kurz zum Abtropfen auf ein sauberes Geschirrtuch.

Schritt 6

Vorbereitungen getroffen ?

Dann heißt es, die heiße Gemüsebrühe-Paste in deine bereits sterilisierten Gläser mit Hilfe eines Einfülltrichters und Schöpfkelle abfüllen, verschließen und Fertig !

Zum Auskühlen lasse ich die Gläschen in der Küche unter einem sauberen Geschirrtuch ruhen.

So können sie ein Vakuum bilden und langsam runterkühlen.

