

Selbstgemachtes Brühpulver f. Gemüsesuppe

je 200 g Zwiebelwürfel, Lauchringe, Karottenwürfel und Selleriewürfel, 250 g Meersalz, 1 Bund Petersilie, 4 Tomaten, weitere Kräuter oder Knoblauch nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Mixer zu einem feinen Brei verarbeiten. In eine feuerfeste Form geben und mindestens 12 Stunden im Ofen bei 75 Grad trocknen lassen. Dann fein mahlen und in Gläser füllen.

1 EL auf 150 ml ergibt eine Gemüsebrühe auch zum Verfeinern von Gerichten

So sparen Sie sich den Kauf von Suppenwürfel !