

Brühpulver und Brühe

Für 2 Portionen

Für Brühpulver:

140 g Zwiebeln	60 g Meersalz	85 g Karotte
65 g Knollensellerie	25 g Lauch	10 g Petersilienblätter
150 g Tomaten		

Für Brühe:

1 Stange Lauch	1 Knolle Sellerie	3 – 4 Karotten
2 Metzgerzwiebeln (mit Schale!)	1 Prise Meersalz	2 - 3 Zweige Petersilie
Estragon, Thymian, Piment	2 Lorbeerblätter	1 TL Wacholderbeeren

Für Brühpulver:

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dem Meersalz im Mixer zerkleinern. Karotte und Sellerie schälen, Lauch waschen, die Petersilienblätter waschen, trockentupfen und grob hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und anschließend alles klein schneiden und unter die Zwiebel-Salz-Mischung mixen. Die Masse möglichst flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und über Nacht im vorgeheizten Backofen trocknen lassen. Das Brühpulver noch einmal fein mixen. In einem Schraubglas kann man es mehrere Wochen aufbewahren.

Für Brühe:

Das Gemüse waschen, grob zerkleinern, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, Kräuter und Gewürze zugeben, bei mittlerer Hitze langsam einmal aufkochen lassen und anschließend etwa eine Stunde ziehen lassen. Mit Meersalz abschmecken, durch ein Sieb passieren und weiterverarbeiten.

Alexander Herrmann am 27. August 2014