

Brühpulver

200 g Zwiebeln	200 g frische Tomaten	100 g Karotte
50 g Lauch	200 g Knollensellerie	100 g Petersilienwurzel
120 g Meersalz	5 Stk. getrock. Tomaten	5 Stk. getrock. Shiitakepilze
5 Stk. frische Shiitakepilze	60 g Ingwer, frisch	1/2 Bund Liebstöckel

Das Gemüse schälen, putzen und separat klein schneiden.

Zwiebeln und Tomaten in einem Mixer mischen, das Meersalz zugeben und am besten kurz anmixen. Dann das restliche Gemüse zugeben und untermixen.

Anschließend die getrockneten Tomaten, Pilze, Ingwer und Liebstöckel zugeben und nochmals kräftig mixen.

Diese Basis für eine Gemüsebrühe kann entweder sofort frisch in einen Topf mit kochendem Wasser gerührt und direkt verwendet werden, oder in Eiswürfelbehälter abgefüllt und für eine spätere Verwendung eingefroren werden.

Die dritte Variante wäre es zu einem kräftigen Brühpulver zu trocknen.

Dazu die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen, in den auf 75°C Umluft vorgeheizten Backofen schieben, einen Kochlöffel in die Tür einklemmen, damit die verdampfende Feuchtigkeit entweichen kann und ca.

6-8 Stunden, am besten einfach über Nacht, trocknen lassen.

Anschließend vorsichtig vom Blech heben und nochmals im Mixer zu einem feinen Pulver mixen. Dieses Pulver durch ein feines Sieb schütten.

Die gröberen Stücke aus dem Sieb eignen sich besonders gut um den Ansatz von Schmorgerichten abzuschmecken, weil es nochmal länger gegart wird.

Das feine Pulver in ein Schraubglas füllen, trocken lagern und als Alternative zum Instant-Brühpulver verwenden.

Alexander Herrmann am 30. Mai 2025