

Gemüsebrühwürfel



ZUTATEN

1 Stangensellerie

1 Lauch

4 Zwiebeln

2 Petersilienwurzeln

1 Kohlrabi

4 Karotten

1 Bund Petersilie

3 EL Salz

je 1 TL Pfeffer, Salz,

gemahlener Kümmel, Muskat

Benötigtes Equipment:

1 Entsafter

Eiswürfelformen

Lauseblattwerk 

ZUBEREITUNG

1. Das gesamte Gemüse einmal durch den Entsafter ziehen
2. Alles in einem Topf kurz aufkochen
3. Gewürze dazugeben sowie klein gehackte Petersilie
4. Das Gemüsekonzentrat abkühlen lassen, in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren

Wenn du die Gemüsebrühwürfel hinterher verwenden möchtest, gib ca 5-6 Brühwürfel auf 1 Liter Wasser. Ein Schuss Öl hinzu und schon hast du eine richtig leckere Gemüsebrühe die natürlich nach Belieben verfeinert werden kann.