

# Gemüsebrühe instant

## Zutaten

- 1 Bund Suppengemüse frisch vom Markt oder aus dem Garten:
  - 3 Möhren,
  - ½ Sellerieknolle,
  - 1 Stange Porree,
  - 1 Petersilienwurzel,
  - ein paar Stängel krause Petersilie
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ¼ Bund Liebstöckel (ohne Stängel)
- Meersalz: 20 Gramm pro 100 Gramm Gemüse

## Zubereitung

Das Gemüse wird gesäubert, evtl. geschält und in grobe Stücke geschnitten. Dann wird alles vermengt und das Meersalz hinzugegeben.

Mit einem Multiboy oder Mixer wird alles grob gehäckselt. Die Gemüsestücke sollten noch erkennbar sein.

In saubere Schraubgläser gefüllt hält sich das Gemüse bis zu einem halben Jahr.

## Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

## Verwendung

Die Gemüsebrühe kann wie gewohnt zum Würzen von Fleischgerichten und Suppen oder Reis verwendet werden.

Ein „gehäufter“ Teelöffel mit 150 ml kochendem Wasser übergossen ergibt eine leckere Trinkbrühe.

