

Gewürzpaste für Gemüsebrühe



Zutaten für 1 Schraubglas:

250 g Möhren
250 g Knollensellerie
150 g Pastinaken
100 g Lauch
50 g Zwiebeln
1 Stange Staudensellerie
1-2 Zweige Liebstöckel
1 Handvoll Petersilie
1 Lorbeerblatt
120 g Salz

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Thermomix geben und 15 Sekunden auf Stufe 7 klein hacken.

Nun 45 Minuten/Varoma/Stufe 2 ohne Messbecher einkochen. Nach Ablauf der Garzeit 1 Minute auf Stufe 7-8 pürieren.

Ohne Thermomix: Das Gemüse waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden oder reiben. Alle Zutaten in einen Topf geben, und 45 Minuten auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel einkochen. Am Ende die Masse pürieren.

Faustregel:
Auf 800 g Gemüse nimm
120 g Salz.