



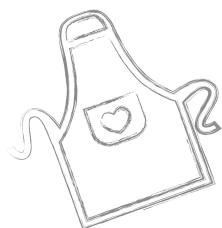
Gemüse-Bouillon-Pulver



by Zauberartig

Einkaufsliste

- 1 Bund Petersilien
- 250g Karotten
- 250g Knollensellerie
- 250g Lauch
- 250g Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 200g Meersalz
- 1g getr. Petersilien
- 1g getr. Oregano



Step by Step zum Genuss

Backofen auf 80°C (Heissluft) vorheizen.

Alle Zutaten bis und mit Lorbeerblätter in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 8 Sek. / Stufe 8 zerkleinern.

Sind die Zutaten noch zu gross, mit dem Spatel durchmischen und nochmals 3 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern.

Das Gemüse auf ein Passiertuch (oder ein sauberes Geschirrtuch) geben und über einer Schüssel ganz fest ausdrücken.



und weiter gehts... 

Das ausgedrückte Gemüse auf einem Blech gleichmässig verteilen (ohne Backpapier).

In der Backofentür eine Kelle einspannen, damit der Dampf/Feuchtigkeit entfliehen kann.

Das Gemüse 5 Stunden im Ofen trocknen, dabei jeweils nach einer Stunde das Gemüse gut durchmischen.

Nach der Trocknungszeit das Gemüse im ausgeschalteten Ofen ganz auskühlen lassen.

Das getrocknete Gemüse und das Salz 15 Sek. / Stufe 8 pulverisieren.

Getrocknete Petersilien und Oregano begeben und nochmals 2 Sek. / Stufe 8 pulverisieren.

Bouillonpulver in saubere Einmachgläser füllen und gut verschliessen.

Tipp: Temperatur von 80°C nicht überschreiten. Passiertücher gibt es im Grosshandel zu kaufen. Der ausgepresste Saft kann bereits zum Würzen von Suppen verwendet werden.



WWW.THERMIARTIG.CH