

Gewürzpaste für Gemüsebrühe



Zutaten

50 g Parmesan, in Stücken
(3 cm, optional anderen Hartkäse)
200 g Staudensellerie, in Stücken
250 g Karotten, in Stücken
100 g Zwiebel, halbiert
100 g Tomaten, in Stücken
150 g Zucchini, in Stücken
50 g Champignons, frisch
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt, getrocknet (optional)
6 Zweiglein gemischte, frische Kräuter
abgezupft
(z.B. Basilikum, Salbei, Rosmarin,...)
4 Stängel frische Petersilie
120 g grobes Salz
30 g trockener Weißwein
(ersatzweise Wasser)
1 EL Olivenöl

Varianten:

Sei kreativ und stelle deine eigene Gewürzpaste mit anderen natürlichen Zutaten deiner Wahl her.

Gib mehr Champignons hinein, wenn die Gemüsebrühe ein stärkeres Pilzaroma haben soll.

Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Staudensellerie, Karotten, Zwiebel, Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Champignons, Lorbeerblatt, gemischte Kräuter und Petersilie in den Mixtopf geben, mit Hilfe des Spatels 10 Sek. / Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Salz, Wein und Olivenöl dazugeben, anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 35 Min. / Varoma / Stufe 2 einkochen.

Die Mischung dickt ein und wird dabei ziemlich trocken. Ab und zu kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, sonst brennt es an.

Gareinsatz zur Seite stellen, geriebenen Parmesan zugeben, Messbecher einsetzen, 20 Sek. / Stufe 10 pürieren.

Die Paste in ein Schaubglas umfüllen und abkühlen lassen, bevor sie verwendet oder im Kühlschrank aufbewahrt wird.

Tipps

1 gehäufte TL dieser Gewürzpaste entspricht etwa einem Würfel gekaufter Gemüsebrühe für 0,5 l Brühe.

Für 500g Gemüsebrühe brauchst du 1 gehäufte TL dieser Paste.

Gewürzpaste hält sich im Kühlschrank ca. 3-4 Monate.

In diesem Rezept fungiert das Salz auch als Konservierungsmittel.

Wenn die Paste wie zuvor beschrieben aufgelöst wird, schmeckt die Brühe nicht zu salzig.

Wenn du die Salzmenge im Rezept reduzieren möchtest, dann bewahre die Gewürzpaste bitte im Gefrierfach auf.

Mit Parmesan ist die Gemüsebrühe für Vegetarier geeignet, ohne Parmesan auch für vegane Ernährung.