

## **Koch ein!**

**Timo Böckle**

**Gemüsebrühepulver (Veggiewürze)**

**Für ca. 300 g**

### **Zutaten:**

500 g Karotten  
500 g Knollensellerie  
500 g Petersilienwurzel  
250 g Zwiebeln  
150 g Frühlingslauch  
60 g Meersalz  
20 g Kurkuma, frisch  
15 g Knoblauch  
5 Stiele Liebstöckel  
5 g Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Das Gemüse waschen, schälen und grobe Stücke schneiden. Zusammen mit allen anderen Zutaten im Küchenmixer fein zerkleinern und auf ein Backofengitter mit Backpapier (siehe Anleitung – Koch ein!) geben.
2. Im Dörrapparat oder im Backofen bei 60 Grad für 4-6 Stunden (je nach Geräteleistung) dörren. Erneut in einen Küchenmixer geben und zu einem feinen Pulver weiterverarbeiten.

### **Anwendung:**

Ergibt im getrockneten Zustand exakt 300 g fertiges Gemüsepulver. Für Brühe mit 1 Liter Wasser werden 40 Brühepulver benötigt

Die „Koch ein!“ Veggiewürze kann zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Soßen, Brühen und Fonds verwendet werden. Eignet sich aber auch hervorragend zur Herstellung von Dressings oder zum Würzen von Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüsegerichten.

### **Timos Tipp:**

Die Trocknungsphase kann sich je nach verwendetem Gemüse oder Geräteleistung verändern. Bitte immer die Trockenheit des Endprodukts überprüfen und dann umgehend luftdicht und dunkel (am besten in einem großen Einmachglas) lagern. Haltbarkeit bei korrekter Zubereitung und Lagerung etwa 6-12 Monate!