

Brühpulver:

500g Karotten

500g Lauch, Porree

500g Knollensellerie mit Selleriegrün

½ Petersilienwurzel

1,5 Knollen Zwiebeln

12 Bund Liebstöckel

- Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln putzen, schälen, waschen, in der Küchenmaschine (Messer) grob zerkleinern, ganz dünn, sehr wichtig.
 - auf Backblechen verteilen, bei 100 Grad Umluft 1 Stunde trocknen lassen,
 - dann die gewaschenen Kräuter, einschließlich Selleriegrün, dazu legen (ganz lassen),
 - bei 50 Grad Umluft gänzlich trocknen lassen.
 - anschließend das getrocknete Gemüse einschließlich der Kräuter in der Küchenmaschine fein mahlen, in Gläser abfüllen.
-
- **Alternativ kann man den Dörrautomat benutzen.**