

# Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



## Gekörnte Gemüsebrühe

- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1-2 Stangen Lauch
- ¼ Knollensellerie
- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- 3-5 Karotten
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 2-3 Zwiebeln



Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Salz und Zucker vermischen. Alles in ein Sieb geben und mindestens 30 Minuten abtropfen lassen.

Karotten, Petersilienwurzel und Pastinake schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Knollensellerie ebenfalls in dünne Scheiben aufschneiden. Den hellen Teil vom Lauch der Länge nach vierteln. Die Blätter von der Petersilie abzupfen.

Die Zwiebelringe trocken tupfen und alle Zutaten locker auf Ofengittern verteilen und im Backofen bei 60 Grad Umluft trocknen. Dabei die Ofentür nach Möglichkeit einen kleinen Spalt offen lassen. Oder gelegentlich öffnen damit die Feuchtigkeit entweichen kann. (Gut geht das auch in einem Dörrgerät.)

Wenn alles Gemüse komplett getrocknet ist (die Zeit hängt vom Gemüse und der Schnittdicke ab), dieses zusammen mit den Lorbeerblättern in einem Mixer fein mixen.

Die gekörnte Gemüsebrühe Luftdicht aufbewahren.