

Gemüsebrühe-Paste

Zutaten:

- 1 großer Sellerie (wenn möglich mit Grün)
- Möhren (im Verhältnis 1:1 zum Sellerie)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Petersilienwurzeln
- ½ Fenchel
- 2 Pilze
- 4 Zitronen (Schale & Saft)
- 5 cm Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Kiste Kresse
- Je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel
- Weitere Kräuter je nach Vorlieben:
 - Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin, Salbei, Oregano, Minze, Melisse, etc.
- 1 Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz (gutes Meersalz; ca. 150g pro kg Gemüsemasse)
- Pfefferkörner grob gemörsert (ca. 6 TL pro kg Gemüsemasse)
- Olivenöl (100ml pro kg Gemüse)
- Essig (am besten Rotweinessig; 50ml pro kg Gemüsemasse)



Zubereitung:

1. Gemüse gründlich waschen, bei Bedarf schälen und in etwa 1cm große Würfel schneiden, damit diese später vom Stabmixer gut erfasst werden.
2. Zitronenschale mit dem Sparschäler abziehen und hacken. Zitronen pressen. Ingwer ganz fein hacken, da die Fasern nicht so gut püriert werden.
3. Pilze, Zwiebeln, und Knoblauch kurz anbraten, so kommen gute Röstaromen ins Spiel.
4. Gemüsewürfel, Zitronenschale, Zitronensaft und Ingwer in eine große Schüssel geben und wiegen. Gewicht notieren und alles mit einem Stabmixer (oder Küchenmaschine) pürieren.
5. Je nach Gewicht der Gemüsemasse Salz, Pfeffer, Olivenöl, und Essig dazugeben
6. Weiche Kräuter wie Kresse, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Selleriegrün, Oregano, Minze oder Melisse fein hacken. Dickere Kräuter hacken und kurz mörsern. Die Muskatnuss reiben.
7. Alles in der Schüssel gut verrühren. (Nicht mehr pürieren!)
8. Gläser je nach gewünschter Größe mit kochendem Wasser füllen und kurz stehen lassen. Auch die dazugehörigen Deckel überbrühen.
9. Zum Schluss die Gläser mit der Gemüsebrühe-Paste befüllen und verschließen - fertig!