

Bouillon-Pulver selbstgemacht

Zutaten:

- 100 g Rüebli, gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
- 125 g Lauch
- 100 g Fenchel, gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Pastinake, gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
- 125 g Knollensellerie, gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
- 25 g getrocknete Tomaten, in kleine Stücke geschnitten
- 1 ½ Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 50 g Peterli mit Stiel, gewaschen, trockengetupft, grob geschnitten
- 25 g Koriander mit Stiel, gewaschen, trockengetupft, grob geschnitten
- 1 kleines Lorbeerblatt, grob gehackt
- 1 kleines Stück getrockneter Chili, grob gehackt
- 130 g Salz

Je nach Gusto können auch andere Gemüse und Kräuter zu Bouillon-Pulver verarbeitet werden. Z.B. Petersilienwurzel, Staudensellerie, Schalotten oder Zwiebeln, Steckrüben, Peperoni, Thymian, Liebstöckel

Zubereitung:

Gemüse und Gewürze im Cutter oder in einem leistungsfähigen Mixer zerkleinern, bis eine feinkörnige, feuchte Masse entsteht. Das Salz zugeben und nochmals cuttern bzw. mixen.

Die Masse auf mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche geben und mit einem Spachtel gleichmässig und ganz fein verstreichen.

Im Backofen bei 150 Grad trocknen lassen. Die Ofentür dabei einen Spalt breit offenhalten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

So lange trocknen, bis die Masse vollständig durchgetrocknet ist. Dann aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und vom Backtrennpapier lösen. Zwischen den Fingern oder mit Hilfe eines Mörsers zu Pulver zerreiben.

In luftdicht verschliessbare Gläser abfüllen.