Gemüsepulver (für Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf





Fotos und Rezept von Andreas Paasch

Zutaten:
Porree
Sellerie
Paprika
Zwiebel
Knoblauch
Karotten
Petersilienwurzeln
Ingwer
Petersilienkraut
etc. nach Belieben

Weiter:
getrocknete Chilischote
schwarzen Pfeffer
Fenchelfrüchte

Koriander
Bockshornklee

Zubereitung:
Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Ingwer und Petersilienkraut durch den Fleischwolf drehen, grobe Durchlassscheibe

Im Ofen bei 60 Grad/Umlauf trocknen lassen. (Anmerkung: Bei ca. 5 kg Gemüse muss man ca. 20 Stunden für das Trocknen rechnen).

Dann das Trockengut durch die Getreidestahlmühle laufen lassen (Achtung: nicht die Steinmühle nehmen!).

Dann noch eine getrocknete Chilischote, schwarzen Pfeffer, Fenchelfrüchte (bekannt als Fenchelsaat), Koriander und Bockshornklee zufügen (die ebenfalls vorher durch die Stahlmühle gelaufen sind)

Für Tasse heiße Brühe nur noch etwas Salz hinzufügen. Fertig.