Gemüsebrühpaste

Grundrezepte · ca. 3 Gläser à 250 ml · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 200 g Knollensellerie, in Stücken
- 200 g Möhren, in Stücken
- 150 g Lauch, in Ringen
- 1 Zwiebel (ca. 100 g), halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate (ca. 100 g), geviertelt
- 30 g glatte Petersilie mit Stielen
- 180 g Salz
- 1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte von Gemüse und Petersilie in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren und alles zurück in den Mixtopf geben.
2. Salz und Öl zugeben. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **25 Min./Varoma/Stufe 2** einkochen.
3. Messbecher einsetzen und **1 Min./Stufe 10** fein pürieren, dabei die Stufe langsam erhöhen.
4. Heiß in saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort verschließen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

> **Tipp:** 1 gehäufter TL Paste ergibt ca. 500 ml Brühe. Durch den hohen Salzanteil hält die Paste im Kühlschrank mehrere Monate – immer mit einem sauberen Löffel entnehmen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/