

GEMÜSE-BOUILLON



ca. 160g Rüebli	schälen, an der Röstiraffel raffeln
ca. 700g Knollensellerie	
ca. 600g Lauch	in dünne Streifen schneiden
1 Bund Peterli	zerzupfen

Alle Zutaten auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen.

Trocknen:

Ca. 4 Std. in der unteren und oberen Hälfte des auf 80 Grad vorgeheizten Backofens (Umluft) trocknen lassen. Dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offenhalten. Gemüse nach jeder Stunde wenden und die Bleche in der Höhe tauschen. Nach Ende der Trocknungszeit das Gemüse herausnehmen und kurz auskühlen.

Gemüse im Cutter oder im Stabmixer in kleinen Mengen zu Pulver mahlen/zerkleinern.

ca. 100g Salz	unter das Gemüsepulver mischen
---------------	--------------------------------

Danach die Bouillon in 2 x 2,5dl Einmachgläser abfüllen.

Nach dem Fertigstellen können die Gläser beliebig verziert werden.

Auf einem Anhänger beschriften:	Zutaten: Rüebli, Sellerie, Lauch, Peterli, Salz
	Haltbarkeit: ca. 6 Monate
	Masseinheit: ca. 1 ½ TL = 2dl

⇒ **Tipp:** Gemüse im Dörrautomaten trocknen, ca. 4Std. bei 80 Grad, dabei 4x wenden.