

# Gemüsebrühe



Viele Auswahlbilder zum Ausdrucken findest du auf unserer Webseite: <http://www.familienbande24.de>

## **Zutaten für 4 Gläser á 250 ml :**

- 2 Stangen Porree
- 1 Knollensellerie
- 3 große Möhren
- 4 rote Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Beet Gartenkresse
- 150 gr Salz

## **Zubereitung**

Porree, Knollensellerie und Möhren waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Petersilie, Liebstöckel, Schnittlauch und Kresse waschen und grob hacken. Alle Zutaten bis auf das Salz in einen Standmixer oder in ein hohes Gefäß für einen Stabmixer geben. Alles ordentlich pürieren. Zum Schluss das Salz mit einem Löffel untermischen. Die Gläser vor dem Befüllen mit heißem Wasser ausspülen, die Brühe eingeben und fest verschließen. Die Brühe hält sich im Kühlschrank etwas 12 Monate. Am besten einen kleinen Zettel oder Aufkleber am Glas anbringen, wann sie angefertigt wurde. 1-2 TL reichen für ca. 500 ml Wasser.