



# Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

## Kartoffel-Pauls ‚Hausgemachte Brühwürfel‘

### Zutaten:

- 140 g Zwiebel
- 40 g Meersalz
- 85 g Karotten
- 65 g Sellerie
- 25 g Lauch
- 150 g Tomaten (ersatzweise Suppengrün)
- 10 g Petersilie

Reicht für: 4 – 6 Personen

### Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 75° Grad vor.

Die Zwiebeln, die Karotten, den Lauch sowie den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden bzw. fein hacken.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz heraus-schneiden und die Tomate ebenfalls fein würfeln.

Nun die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Die vorbereiteten Zutaten mit dem Meersalz in einen Mixer geben und möglichst fein pürieren.

Legen Sie nun eine Auflaufform mit Backpapier aus und verteilen Sie die Masse darauf.

Geben Sie die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen und lassen Sie die Brühwürfel-Masse über Nacht (ca.8 Stunden) im Backofen trocknen.

Das Pulver ist in einem gut verschließbaren Gefäß mind. 10 Wochen haltbar. Zum Würzen benötigt man ca. 1 TL Pulver für eine Tasse Flüssigkeit.

**Mein Tipp:** Die Masse kann selbstverständlich auch in Heizungsnähe getrocknet werden. Der Trocknungsvorgang dauert dann entsprechend länger.

Kartoffel-Paul wünscht  
Guten Appetit!

**Kartoffel-Paul Lieferservice:** Tel.: 0 21 51 - 32 53 890  
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

**Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000**

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Rotkohll/Stephanie Hofschlaeger/PIXELIO

