1. Hallo liebe GSVler,

   nachdem ich ja in meinem [Wintergerichte-WE] Thread
   von @emmeff und @Schwammal nach dem genauen Rezept für mein eingesalzenes Gemüse gerfragt wurde hier mal eine Anleitung zum Rezept:

   Zutatenliste:

   1kg Lauch
   1kg Sellerie als Knolle
   1kg Möhrchen
   1kg Zwiebeln
   500g Pastinake
   500g Petersilienwurzel
   550g Salz
   3 Bund Petersilie
   2 Bund Schnittlauch
   45g Liebstöckel
   15g Koriander
   10g Majoran
   10g Estragon
   5g Thymian
   8 Wachholder Beeren
   3 EL Tomatenmark
   2 EL brauner Zucker
   2 EL Pfeffer frisch gemahlen

   Und los geht es: Hier erstmal die Hauptdarsteller. Das Gemüse war von meinem Bioladen, einzig bei den Kräutern musste auf die Metro Kräuter zurück greifen. Da war in meinem Bio Laden nix zu bekommen.

Die Kräuter



Das Suppengrün



Feine Raspelscheibe rein und Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel und Sellerie reiben. Da ich hier Bio-Qualität hatte, habe ich außer beim Sellerie die Schale dran gelassen und nur die holzigen Enden abgeschnitten.



So erste Lage ist fertig. Dauert mit der Küchenmaschine keine 20 Minuten



Erste Lage Salz rauf.



Den Porree und die Zwiebeln habe ich gehäckselt.



Schönes Farbspiel



Die Kräuter habe ich gehackt. Im Original Rezept werden die Käuter mit dem Gemüse püriert, aber das finde ich persönlich nicht schön. Ich möchte noch sehen, was ich in meiner Brühe habe. Daher habe ich mich fürs Hacken entschieden.



Tomatenmark, Zucker, zerstoßene Wachholder Beeren und frisch gemahlenen Pfeffer oben drauf. Und die letzte Salzmenge zugeben. Jetzt Handschuhe anziehen und ordentlich durchmischen. Hier lasse ich mir wirklich 15-20 Minuten Zeit damit auch wirklich Alles gut durchmischt ist.



Das ganze sieht dann so aus.



Und etwas näher kann man sogar noch einzelne Bestandteile definieren. So mag ich das.



Deutsch

Feste Breite

Dann einfach in heiße Gläser abfüllen auf den Kopf stellen und danach dunkel und kühl lagern. Dann hält sich das Ganze etwa 18 Monate. Angebrochene Gläser bewahre ich einfach im Kühlschrank auf. Aus der

oben angegebenen Menge bekommt man etwa 6-8 große Gurken/Rotkohl Gläser raus.
Ich nehme 2 gehäufte Esslöffel auf 1 Liter Wasser. Ich benutzte das Gemüse gerne als Eintopfgrundlage oder als Brühe für meine Pelmenis/Maultaschen. Wem das Stückige nicht gefällt, seiht die Brühe einfach nach dem Kochen durch ein Sieb. Der Geschmack ist einfach toll und es ist platz bzw. zeitsparender als immer wieder eine frische Gemüsebrühe zu ziehen.

Viele Grüße
Kerstin