

Hausgemachte Würzbouillon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Im Sinne einer gesunden, natürlichen Ernährung mit der Maxime auf möglichst viele industrielle hergestellte Stoffe zu verzichten stellen wir Ihnen dieses Rezept für eine selbst gemachte Würzbouillon an die Hand. Natürlich ist es zeitaufwendig in der Vorbereitung, jedoch muss man nicht aktiv anwesend sein, wie Sie der Rezeptzubereitung entnehmen können. Zudem ist es kostengünstig und lässt sich in einem verschlossenen Behälter bei entsprechender Lagerung bis zu 3 Monate verwenden.

Spätestens bei Würzen ihrer Gerichte werden Sie viel Freude an der selbst gemachten Würzbouillon.

Zutaten

- **Für 200 ml Würzbouillon**
 - 2-3 Zwiebeln in Scheiben
- 120 g Möhren, geputzt, auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Sellerie, geschält, geputzt in dünnen Scheiben
- 100 g Porree - Lauch, geputzt in dünnen Scheiben
- 2-3 Tomaten nach Größe in Scheiben
- 100 g Champignons, weiße oder braune, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 2 Tl getrocknet Provence - Kräuter
- 2 Tl Meersalz „Fleur de Sel“ oder auch etwas weniger

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 90° C Umluft vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das vorbereitete Gemüse nebeneinander mit Abstand verteilen und im Backofen ca. 4-6 Stunden trocknen; dabei die Backofen Tür einen Spalt offen halten.

Schritt3

Danach abkühlen lassen und fein mit dem Stabmixer zermahlen, die Provence - Kräuter untermischen und mit Meersalz würzen.

▭

Rezeptart: Marinaden **Tags:** bouillongemüse, selbstgemachte würzbouillon, würzbouillon

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-wuerzbouillon/>