

Reste

Rezept



von Gasser Sigrid, Ländlekitchen

## Brühe aus Schalen und Abschnitten

### Zutaten

Ich sammle die Schalen und Abschnitte von Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kräuterstängel, Inneres vom Paprika, Tomatenhaut usw., eigentlich **alles außer**

#### **Kohlarten und**

#### **Kartoffelschalen.**

Wer es nicht nur vegetarisch halten will, kann auch Fleischabschnitte hinzufügen. Diese gebe ich in einen Gefrierbeutel im Gefrierfach des Kühlschranks immer wieder dazu.

Meist nach einer Woche habe ich den großen Sack voll.

### Zubereitung

Dann gebe alles in einen großen Topf mit etwas Salz, Pfeffer und Wasser und mache daraus Brühe zum Angießen von Suppen, Saucen und Marinaden.

Abgeseiht und heiß in Flaschen gefüllt hält sie sich mindestens 14 Tage im kühlen Keller auch ohne Kühlschrank.

#### **Tipp 1:**

Bevor ich ins Bett gehe, stelle ich es auf, lasse es einmal aufkochen, Deckel drauf und schalte dann die Platte auf die kleinste Einheit. Mit Nachtstrom (günstiger) ist die Brühe am Morgen fertig.

#### **Tipp 2:**

- Möchte man die Brühe länger haltbar machen, so gibt man sie heiß abgefüllt und verschlossen ins Backrohr und macht sie ein:
- Ein Backblech in die unterste Schiene des Backofens geben.
- Zu 1/3 mit heißem Wasser befüllen.
- Die noch heiß abgefüllten Flaschen so hineinstellen, dass sie sich nicht berühren.
- Bei 120 Grad ca. 20 Minuten drinnen lassen.
- Dann ausschalten und die Backofentüre einen Spalt offenlassen.
- Die Flaschen im Backofen auskühlen lassen.

Offener

Kühlschrank