

## Bouillonpulver

---

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Trocknen: ca. 4 Std.  
Ergibt 2 Einmachgläser von  
je ca. 3 dl

---

**1 kleiner Sellerie,**  
in ca. 3 mm dicken  
Scheiben

**1 kleiner Lauch**  
(ca. 300g) halbiert,  
in Streifen

**1 Zwiebel,** in ca. 3 mm  
dicken Scheiben

**2 Rüebl,** längs in  
ca. 3 mm dicken Streifen

---

**1 Bund Petersilie**

**100g Meersalz**

**10g getrocknete  
Steinpilze**

---

**1.** Sellerie und alle Zutaen bis und mit Petersilie auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

**2. Trocknen:** ca. 4 Std. in der unteren und oberen Hälfte des auf 70 Grad vorgeheizten Ofens, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Gemüse nach jeder Stunde wenden und die Bleche in der Höhe tauschen. Gemüse herausnehmen, auskühlen.

**3.** Gemüse mit dem Meersalz und den Steinpilzen im Cutter fein mahlen, in die Gläser füllen.

**Tipp:** Gemüse im Dörrautomat trocknen, ca. 4 Std. bei 70 Grad, dabei 4-mal wenden.

**Haltbarkeit:** gut verschlossen, trocken und dunkel ca. 6 Monate.

**1 TL** (für 2 dl Wasser): 0kcal, F 0g, Kh 0g, E 0g

