



Zutaten

500 g Knollensellerie
2 große Paprika
300 g Petersilienwurzel
450 g Möhren
200 g Lauch
250 g Tomaten
2 große Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Bund Majoran
5 Zweige Thymian
1 EL Korianderkörner
2 EL Senfkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Szechuan-Pfeffer (ganz)
2 EL Cayenne-Pfeffer (gemahlen)
Meersalz



{Selbstgemachtes} gekörntes Gemüsepulver

Zubereitung

Gemüse schälen, waschen und klein schneiden. Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Koriander- und Senfkörner, schwarzen und Szechuan Pfeffer in einen Mörser geben und fein zermahlen. Gemüse mit den Kräutern und allen Gewürzen ordentlich vermischen und abwiegen. Pro 100 g Gemüse etwa 10 g Meersalz dazugeben und nochmals gut verrühren.

Jetzt das Gemüse ca. 45 Minuten Wasser ziehen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab, oder was die Küchengeräte sonst so hergeben, pürieren. Auf mehrere mit Backpapier ausgelegte Backbleche dünn streichen und im Backofen bei 90°C Umluft ca. 3 Stunden trocknen. Je mehr Backbleche im Ofen sind, desto länger dauert es. Ich habe es auch mit nur einem Backblech probiert, das ging wesentlich schneller und das Gemüse war innerhalb von 100 Minuten trocken.

Sobald das Gemüse trocken ist (es verliert sehr viel an Volumen!) mit einem Standmixer zermahlen und in luftdichte Gläser füllen.