

Zutaten für ca. 350 g Gewürzmischung:

1 Stange Lauch
¼ Sellerieknolle (ca. 200 g)
1 Fenchel
3 Karotten
1 Pastinake
5-6 Knoblauchzehen
1 große oder 2 kleinere Zwiebeln
1 Petersilienwurzel
20 g Schnittlauch
30 g Petersilie
30 g Liebstöckel/Maggikraut
ca. 150-200 g Salz (ich verwende Himalayasalz)
jeweils 2 gestr. TL Kurkuma, Pfeffer und Paprikapulver
2 TL Speisestärke



Zubereitung:

- 1) Zunächst schält und wäscht ihr das Gemüse. Zerkleinert es, wie im Video gezeigt. Ich verwende dazu meinen Universalzerkleinerer. Es sollte nicht zu fein aber auch nicht zu grob sein, da es so schneller trocknet. Die Kräuter (Petersilie, Schnittlauch und Maggikraut) werden nach dem Waschen gründlich getrocknet und dann in größere Stücke geschnitten (die Stiele solltet ihr dabei entfernen). Die Kräuter kommen auf ein Extrablech, da sie eine andere Temperatur und Trockenzeit benötigen.
- 2) Bereitet 4 Bleche vor, die ihr mit Backpapier auslegt (ich habe 2 Mal Blech und 2 Mal Rost). Verteilt das Gemüse gleichmäßig auf den Blechen.
- 3) Schaltet den Ofen ein auf Umluft und 80 Grad. In einen Ofen passen bis zu 4 Bleche, aber ich verwende nur 2, da ich ohnehin zwei Backöfen habe und es so mit dem Trocknen schneller geht. Legt die Bleche hinein und klemmt unbedingt einen Kochlöffel zwischen Ofen und Ofentüre, da der Dampf entweichen soll.
- 4) Trocknet das Gemüse ca. 2,5-3 Stunden, bis es raschelt. Das ist ein Zeichen, dass es trocken ist.
- 5) Die Kräuter im Extrablech werden bei 50 Grad ca. 1-1,5 Stunden getrocknet.
- 6) Sind Kräuter und Gemüse vollständig trocken, wiegt ihr sie ab. Meine hatten insgesamt ca. 150 g. Danach zerkleinert ihr sie wiederum im Multizerkleinerer (optionaler Schritt).
- 7) Vermischt sie mit dem Salz. Bei 150 g Gemüse verwende ich die gleiche Menge Salz. Fügt auch die Gewürze hinzu.
- 8) Damit ihr am Ende eine feine, pudrige Mischung habt, empfehle ich euch, die Zutaten in einer Gewürz- oder Kaffeemühle zu zerkleinern. So sieht es dem Original schon sehr ähnlich.
- 9) Füllt die Mischung in Schraubgläser um und fertig ist eure eigene Gewürzmischung. Diese könnt ihr als Würze für so ziemlich alles verwenden aber auch als Basis für Gemüse- und Nudelsuppen. Auf einen Liter kochend heißes Wasser verwende ich 2-3 TL davon und füge noch Nudeln oder andere Einlagen hinzu. Guten Appetit!

Sastojci za ca. 350 g začina:

1 poriluk
¼ korijena celera (oko 200 g)
1 komorač
3 mrkve
1 paštrnjak
5-6 čehni bijelog luka
1 velika ili 2 manje glavice crvenog luka
1 korijen peršuna
20 g vlasca
30 g peršuna
30 g ljupčca/biljka vegeta/biljka magi
ca. 150-200 g soli (ja koristim himalajsku so)
po 2 ravne kašnice kurkume, bibera i crvene mljevene paprike
2 kašnice gustina



Priprema:

- 1) Prvo operite i ogulite povrće. Usitnite ga, kao u videu pokazano. Ja koristim svoj multipraktik. Povrće ne treba biti previše sitno ni grubo, nego negdje u sredini. Začinsko bilje operite i dobro osušite pa izrežite na grublje komade, jer se ono svakako brže osuši. Bitno je samo da odstranite sve tvrde dijelove. Stavite ih na poseban pleh, jer je njima potrebna niža temperatura i kraće vrijeme u rerni.
- 2) Pripremite 4 pleha, koja obložite pek papirom (ja imam 2 pleha i 2 rešetke od rerne). Povrće jednako raspodijelite i ne predebelo.
- 3) Zagrijte rernu na vrući zrak/ventilator i 80 stepeni. U rernu mogu stati i 4 pleha od jednom, ali pošto imam 2 rerne, stavljam u svaku samo po 2 jer se tako povrće brže osuši. Između rerne i vrata stavite kuhaču, kako bi para koja se stvara izašla.
- 4) Sušite povrće oko 2,5-3 sata. Kad šuška među rukama, znak je da je suho.
- 5) Začinsko bilje sušite na 50 stepeni 1-1,5 sata.
- 6) Kad je sve osušeno, vagnite. Moja mješavina je imala ukupno 150 grama. Ovaj korak je opcionalan ali ja sam povrće još jednom stavila u multipraktik.
- 7) U povrće dodajte onoliko soli, koliko je teško, znači 150 g. Potom dodajte i začine.
- 8) Da biste na kraju dobili sitni, pudrasti začin, preporučujem vam da sve skupa usitnite u mlinu za kafu/začine.
- 9) Mješavinu saspite u staklenke i gotov je domaći začin. Možete ga koristiti za skoro sve kao i za domaću supu. Prokuhajte litar vode i dodajte 2-3 kašnice. Zatim još malo tjestenine za supu i prijatno!