

Selbstgemachte Gemüsebrühe ohne Chemie: So wird's am besten zubereitet!

YouTube Video: e33lnUDk30

Video-Details

- **Kanal:** Healthy Recipes
- **Dauer:** 11:24
- **Upload:** 30.09.2022
- **Kategorie:** Howto & Style
- **Tags:** Gesunde Rezepte, vegetarische rezepte

AI Model: openai-gpt-4o-mini

Zusammenfassung

HAUPTTHEMA

Das Video zeigt, wie man eine aromatische Gemüsebrühe aus einer Vielzahl von frischen Zutaten zubereitet und diese richtig lagert.

KERNPUNKTE

- **Zutatenliste:** Das Rezept beinhaltet 3 Karotten, 1 Lauch, 2 Pastinaken, 2 Wurzelpetersilien, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1/2 Kohlrabi, 1/2 Sellerie und dessen Blätter sowie Kurkuma und Petersilie.
- **Öl und Salz:** Für die Zubereitung werden Sonnenblumenöl und 80 g Salz verwendet.
- **Kochen:** Das Gemüse wird angebraten, bis es seinen Saft freisetzt, und anschließend für etwa acht Minuten abgedeckt weichgekocht.
- **Lagerung:** Nach dem Kochen sollte die Brühe abgekühlt und dann in Alufolie verpackt im Gefrierfach gelagert werden, optimalerweise über Nacht.
- **Haltbarkeit:** Durch die richtige Lagerung kann die Gemüsebrühe lange haltbar gemacht werden.
- **Produkt einblendung:** Im Video wird auf die limitierte Olivenholz-Set Edition hingewiesen.

FAZIT/POSITION

Das Video vermittelt eine praktische Anleitung zur Zubereitung und Lagerung von Gemüsebrühe und fördert gleichzeitig den Verkauf eines Küchensets.