GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 279

Umami-Brühe mit Steinpilzpulver

20 Minuten | 10 Minuten | 30 Minuten

Zutaten für 6 Personen

Für die Brühe:

500 ml Wasser

10 g Bio Gemüsebrühe ohne Salz

½ TL Bio Steinpilze gemahlen

½ TL Hickory Smoked Sea Salt

Für die Nocken:

50 g Butter, weich

1 Ei

1 Prise Muskat

etwas Salz

100 g Hartweizen- oder Dinkelgrieß

Rezept

Für die Nocken die Butter mit dem Ei gründlich verrühren, am besten mit dem Handmixer. Muskat und Salz hinzufügen. Den Grieß nach und nach unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. 15 Minuten ruhen lassen.

Von der Grießmasse mit Hilfe von Teelöffeln kleine, ovale Nocken abstechen. Nicht in der Gemüsebrühe, sondern in separatem Wasser garen, da sonst die Brühe trübe wird. Dazu reichlich Wasser zum Kochen bringen, die Nocken einlegen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 8 Minuten ziehen lassen. Für die Brühe das Wasser erhitzen und alle Zutaten mit dem Schneebesen flott einrühren.

Die Nocken auf Teller verteilen, die heiße Gemüsebrühe darüber schöpfen und genießen. Guten Appetit!

Guten Appetit!

4 260439 896506