



Gekörnte Brühe pflanzlich - Soßenverfeinerer

Was ist gekörnte Brühe?

Das Wort **Brühe** kommt vom mittelhochdeutschen „brüeje“, was „heiße Flüssigkeit“ bedeutet. In Österreich (klare) Suppe genannt, in der Schweiz Bouillon. Die Brühe ist streufähig, sofort kalt oder warm löslich.

Wie ist das Aroma von gekörnter Brühe?

Die pflanzliche Brühe hebt den natürlichen Eigengeschmack der Speisen hervor, ohne ihn zu überdecken.

Was steckt in gekörnter Brühe?

Pflanzliche, gekörnte Brühe besteht aus **Speisesalz**, pflanzlichen Speisewürzen und pflanzlichem Fett (ungehärtet) und gemahlenem Gemüse wie zum Beispiel Tomaten, Karotten, Paprika.

Wie gekörnte Brühe in der Küche verwenden?

Gekörnte Brühe passt zu herzhaften Speisen mit Fleisch (Tafelspitz), Geflügel oder Kartoffeln. Sie kann bei Salaten als Salzersatz genutzt werden und gibt Gerichten mit, Fisch, Gemüse, Eintöpfen die nötige Würze genau wie **Soßen** und Teigwaren. Gekörnte Brühe ist die Basis für viele **Gemüse-Cremesuppen** und wichtiger Bestandteil eines bayerischen Kartoffelsalats.

Brühe-Tipp:

Gekörnte Brühe sollte immer trocken gelagert werden, deshalb die Dose oder das Glas gut verschließen. Ansonsten würde die gekörnte Brühe verklumpen oder hart werden.

Gekörnte Brühe ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: