

Selbstgemachte Suppenwürze

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen, schälen und grob zerkleinern.

Die Kräuter waschen, Petersilienblätter abzupfen, Blätter vom Staudensellerie abzupfen und waschen. Die Kräuter in ein Stofftuch geben und gut ausdrücken.

Alle Zutaten portionsweise in einer Moulinette ganz klein hacken (alternativ durch einen Fleischwolf drehen) und in eine Rührschüssel geben.

Auf 500 g Gemüse etwa 50 - 80 g Salz geben, gut durchmischen und in gut verschließbare Schraubgläser füllen. Klopfen Sie die Gläser vor dem Verschließen vorsichtig auf den Tisch, um mögliche Lufteinschlüsse in der Würze zu vermeiden.

Durch das Salz hält die Suppenwürze sehr lange und ist garantiert Glutamat-frei.

Die Zutaten können natürlich beliebig variiert werden.

Diese Menge reicht für etwa 1,5 Kg Suppenwürze, je nach Gemüsegröße.



ZUTATEN

1	Knollensellerie
10 - 15	Karotten
1	Petersilienwurzel
1 Bund	Staudensellerie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1/2 Stange	Lauch
2 - 3	Frühlingszwiebeln
1 Hand	Liebstockel, frisch
	Meersalz, grob oder fein