

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hausgemachte Suppenwürze

Köchin Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Zwiebel
- 100 g Petersilienwurzel
- 50 g Lauch
- 15 g Petersilie
- 15 g Liebstöckel
- 650 g Salz

Zubereitung

1. Für die hausgemachte Suppenwürze zuerst die Karotten, den Sellerie, die Zwiebel, die Petersilienwurzel, den Lauch und die Kräuter grob schneiden.
2. Dann das Gemüse und die Kräuter durch einen Fleischwolf drehen oder alternativ in einer Küchenmaschine durchmischen.
3. Die feine Masse in einen großen Topf geben und mit dem Salz vermengen. Einen Schuss Wasser zur breiartigen Masse geben und alles gemeinsam einmal aufkochen lassen.

Quelle: ORF extra

4. Die Masse nach dem Aufkochen noch heiß in sterile Einmachgläser füllen und mit einem Deckel luftdicht verschließen. Nach etwa zwei Wochen ist die Paste gut durchgezogen und für die Verwendung bereit.

Tipp: Um Einmachgläser steril zu machen, können diese bei 100° C Heißluft für 15 Minuten ins Rohr gestellt werden, dann sind alle Keime abgetötet.

5. Das Suppengewürz ist ungekühlt, wenn es dunkel gelagert wird, etwa ein Jahr haltbar. Nach dem Öffnen ist es im Kühlschrank für etwa drei Monate haltbar.