

Suppenwürze

ZUTATEN

- 600 g Petersilwurzeln
- 300 g Zwiebeln
- 350 g Karotten
- 250 g Zeller (Sellerie)
- 350 g Paradeiser
- 8 Knoblauchzehen
- Einige Liebstöckelblätter
- 300 g Salz

ZUBEREITUNG

- Das Gemüse gut putzen und in kleinere Stücke schneiden, Knoblauch würfelig schneiden. Nun alles gemeinsam mit dem Liebstöckel faszieren, cuttern oder sehr fein hacken.
- Die Masse mit dem Salz vermengen und in Gläser füllen, dabei mit einem Löffel fest andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.
- Gläser gut verschließen. Die Würze ist rund 1 Jahr haltbar.

VERWENDUNG

Für die Gemüsesuppe röste ich das jeweilige frische Gemüse mit einer kleinen Menge des eingelegten Suppengemüses kurz an und gieße es dann mit Wasser auf. Für 250 ml Suppe nehme ich ca. 1 EL eingelegtes Suppengemüse.