



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

200 g Karotten
200 g Lauch
200 g Knollensellerie
200 g gelbe Zwiebeln
100 g Petersilwurzeln
1 Bund Petersilie
Liebstöckel
150 g Salz

Mein persönlicher Tipp

Das Suppengewürz verwende ich zur Verfeinerung von Suppen oder Soßen - wie einen Suppenwürfel.:

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Suppenwürze selbstgemacht

Zubereitung

- Das Gemüse waschen, putzen, schälen und durch den Fleischwolf faszieren.
- Salz dazugeben und die Masse so lange rühren, bis sich das Salz im Gemüse vollständig aufgelöst hat.
- In Gläser füllen und gut verschließen.
- Kühl und dunkel gelagert (z.B. Keller) das Gewürz ca. ein Jahr. Geöffnet ist es im Kühlschrank für einige Wochen haltbar.

