

# Suppengewürz

- einfach hausgemacht



## Zutaten für 4 Portionen

150	g	hochwertiges Salz
150	g	Karotten
100	g	Pastinaken
100	g	Sellerie
100	g	Petersilienwurzel
50	g	Lauch
1	Hand voll	Liebstöckel
1	Hand voll	Petersilie
1	Hand voll	Schnittlauch

## Zubereitung

Das Gemüse waschen, schälen, putzen und abwiegen. Das Wurzelgemüse raspeln, den Lauch zuerst in Streifen schneiden und wie die Kräuter fein hacken. Gläser heiß spülen. Das Gemüse, die Kräuter und das Salz abwechselnd in Gläser füllen, dabei das Gemisch ganz dicht in die Gläser drücken. Gut verschließen.

(Statt der Schichtungs-Methode können die Zutaten vor dem Befüllen auch gut miteinander vermischt werden.)

In gut verschlossenen Gläsern hält sich selber gemachte Suppenwürze bei dunkler oder kühler Lagerung rund ein Jahr. Geöffnete Gläser in den Kühlschrank stellen.

Die Wahl des Wurzelgemüses und der Kräuter kann je nach Jahreszeit, Verfügbarkeit und Geschmack variieren.

Mit dem hausgemachten Suppengewürz lassen sich Suppen, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichte, Aufläufe sowie Salate schnell und einfach würzen und es ist richtig gesund.

Da das Salz für die Konservierung sorgt, ist bei der Herstellung vom Suppengewürz das richtige Mischverhältnis zwischen Salz und Gemüse wichtig. Auf 500 Gramm Gemüse kommen mindestens 100 Gramm Salz.

Rezeptart: Suppe, Konservieren | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Sommer, Herbst | Zubereitung: Vegan