Suppengewürz

Das Suppengewürz ist eine gesunde Würze und ist einfach und schnell gemacht und gut haltbar. Das Rezept wird mit frischem Gemüse und Kräutern zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Sellerieknolle
4 Stk.	Möhren
2 Stangen	Porree
2 Stk.	Paprika
5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
0.5 Bündel	Liebstöckel
	Salz (auf 100 g Gemüse 10 g Salz)

Zubereitung

1. Für das **Suppengewürz** alle Kräuter und Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit einem Mixer, Küchenmaschine weiter zerkleinern, oder wer es feiner möchte mit einem Mixstab pürieren.

2. Die fertige Mischung mit Salz vermengen. In sterilisierte Gläser füllen und kühl aufbewahren.

Tipp

Im Kühlschrank verschlossen aufbewahrt ist das Suppengewürz mindestens ein halbes Jahr haltbar. Ideal zum Würzen von Suppen und Saucen.