

SUPPENWÜRZE

Zutaten (4 Portionen)

600 g Karotten
300 g Pastinake
200 g Petersilienwurzel
300 g Sellerieknolle
150 g Kräuter (Maggikraut, Schnittlauch, Petersilie)
2 Zwiebel
6 Knoblauchzehen
300 g Salz
2 EL Kümmel ganz
1 EL Pfeffer gemahlen



Zubereitung:

1. Kräuter und Gemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und portionsweise im Mixer klein mixen.
2. Das zerkleinertes Gemüse mit Salz, Kümmel und Pfeffer in einer sauberen Schüssel gut vermischen und in sterile Gläser füllen.
3. Zum Sterilisieren der Gläser und Deckel, diese entweder in einem großen Topf mit kochendem Wasser ein paar Minuten auskochen oder die Gläser und Deckel nebeneinander auf ein Backblech legen und bei 100°C ca. 10 Minuten in den Ofen stellen.
4. Die Gläser vor dem Befüllen kurz auskühlen lassen.
5. Im Kühlschrank hält das schmackhafte Suppengewürz mehrere Monate