

# SUPPENWÜRZE

## HAUSGEMACHT & HALTBAR

### ZUTATEN:

- » 250g KAROTTEN
- » 150g GELBE RÜBEN
- » 150g PETERSILIENWURZEL
- » 1/2 KNOLLESELLERIE
- » 1 STANGE PORREE
- » 1 KNOBLAUCHZEHE
- » 1 BUND PETERSILIE
- » 1 HANDVOLL LIEBSTÖCKEL
- » ETWA 150g SALZ

Die Karotte und gelbe Rübe waschen und nur schälen, wenn braune Stellen sichtbar sind. Die Petersilienwurzel und Sellerieknolle schälen. Alles fein reiben oder mit einer Küchenmaschine oder dem Fleischwolf fein reiben. Den Porree, die Knoblauchzehe und die Petersilie fein hacken. Mit dem Salz abrühren und in heiß ausgespülte Gläser bis zum Rand einfüllen. Dabei mit einem Löffel etwas andrücken, damit möglichst wenig Luft in den Zwischenräumen im Glas zurückbleibt.

Die Suppenwürze hält durch die enthaltene Salzmenge mind. 12 Monate. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

