

Mit Pfiff: Hausgemachtes Suppengewürz



Schnell gemacht...

Unser hausgemachtes Suppengewürz gibt vielen Speisen den besonderen Pfiff. Und das Beste daran ist, dass es super schnell zubereitet ist. Ich habe als Kräuterzugabe etwas Bärlauch zugegeben. Knoblauch tut`s aber auch. Interessant ist die Zugabe von Spitzwegerich, denn der verleiht den Gerichten eine Pilznote. Unbedingt mal ausprobieren.

Hier unsere Rezeptur für "**Hausgemachtes Suppengewürz**":

Zutaten

- 100 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Lauch
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Blattpetersilie
- 50 g Staudensellerie
- 1 Handvoll Liebstöckel
- 1 Handvoll Petersilie

- 1 Handvoll Bärlauch oder Spitzwegerich
- 150 g Salz

Zubereitung

Die Gemüse waschen und schälen. Tipp: Bio-Gemüse muss nicht extra geschält werden.

Anschließend das Gemüse sehr fein würfeln oder mit einer Küchenmaschine fein hacken.

Alles mit gehackten Kräutern und dem Salz gründlich vermengen.

Die Würzmischung in saubere Gläser abfüllen.

Die Suppenwürze hält sich im Kühlschrank einige Monate.

Sie verleiht Suppen, Eintöpfen, Soßen, Salatdressings und vegetarischen Gerichten den besonderen Kick.