

## Herbstliche Suppenwürze



### Zutaten:

100 g Karotten  
100 g Petersilienwurzel  
100 g Lauch  
100 g Knollensellerie  
50 g Zwiebeln  
50 g Blattpetersilie  
50 g Staudensellerie  
1 handvoll Liebstöckl  
100 g Salz



### Zubereitung

Die Gemüse waschen und schälen. Anschließend das Gemüse durch den Fleischwolf drehen (zweimal) und mit den fein geschnittenen Kräutern und dem Salz gründlich vermengen. Die Würzmischung in saubere Gläser abfüllen.

Die herbstliche Suppenwürze hält sich im Kühlschrank einige Monate.

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