Suppenwürze

Dauer: Schnell

Kategorie: Eingemachtes und Co. Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

450 G	Knollensellerie
2	rote Zwiebeln
2	Karotten
1	Stangensellerie
1 STUECK	Lauch
5	Knoblauchzehen
2 EL	Koriandersamen
1 BUND	Petersilie

120 G	Salz

Zubereitung

1. Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alle (außer Petersilie und Salz) in dir Küchenmaschine zu einer feinen Masse zerkleinern.
3. Kleingehackte Petersilie dazumischen. Rohmasse wiegen und pro 100 g Gemüsemasse ca. 12 g Salz beimengen.
4. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank oder Keller (kühl) lagern.