



Urgroßmutter's Suppenwürze

2,8 kg

700 g Petersilienwurzel
700 g Möhren
700 g Sellerieknolle
700 g Porree
3 Tomaten (ca. 250 g)
1 großes Bund glatte Petersilie
500 g Salz

Petersilienwurzeln schälen und in längs vierteln
Möhren schälen und längs vierteln
Sellerie schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Streifen schneiden
Porree Putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden
Tomaten achteln
Petersilie samt Stielen grob zerkleinern

Das geputzte Gemüse wiegen. Gebraucht werden von Petersilienwurzel, Möhren Sellerie und Porree je 500 g, dazu die Tomaten und die Petersilie (ca. 300 g). Alles durch die 3-mm-Scheibe wolfen und mit dem Salz vermengen. In Gläser füllen und verschließen (z. B. Spannbügelgläser). Durch den hohen Salzgehalt ist die Mischung sehr lange haltbar.

Tipp: Für eine schnelle Gemüsebrühe 50 g Suppenwürze (enthält 9 g Salz) in Butter kräftig anrösten, 1 l Wasser zugeben und bei kleiner Hitze ein paar Minuten kochen. Je nach Geschmack und Bedarf durch ein Sieb gießen. Fertig!