



## 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!