

Suppengewürz, aber hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

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

Zutaten

- 100 g Karotten, geputzt, gewaschen
- 100 g Petersilienwurzel, geputzt, gewaschen
- 100 g Lauch, geputzt, gewaschen
- 100 g Knollensellerie, geputzt, gewaschen
- 50 g Zwiebeln, geschält
- 50 g Blattpetersilie, gezupft, gehackt
- 50 g Staudensellerie, geputzt, gewaschen
- 1 Handvoll Liebstöckel, gezupft, gehackt
- 100 g Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das vorbereitete Gemüse 2 x durch den Fleischwolf drehen oder eben in einer Küchen Maschine oder mit dem Zauberstab recht fein zerkleinern.

Schritt2

Mit dem Salz, der gehackten Petersilie und dem Liebstöckel gut vermengen und in Weckgläser füllen.

Schritt3

Ist im Kühlschrank gelagert über Monate haltbar, preiswert in der Saison und vor allen Dingen naturell und hausgemacht. Alle weiteren, handelsüblichen Convenience - Produkte sind entbehrlich. Darum lohnt der kleine Aufwand.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** naturell und hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suppengewuerz-aber-hausgemacht/>