



## Suppenwürze selbstgemacht

800 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Pastinaken, gelbe Rüben, Peterswurz, etc.)

1 Handvoll Petersilie

1-2 Handvoll Liebstöckl

200 g Salz

Alles (mit einer kräftigen Küchenmaschine) zerkleinern.

Z.B. im Thermomix Stufe 6-7, etwa 20 Sekunden. Dabei mit dem Spatel durchs Deckelloch kräftig umrühren.

Masse nach unten schieben und Vorgang ggf. wiederholen, bis zum gewünschten Feinheitsgrad.

In Schraubgläser füllen, im Kühlschrank bzw. kühlen Keller - wie Marmelade – aufbewahren. Im Kühlschrank bis zu 1 Jahr haltbar (immer mit frischem Besteck entnehmen).

Passt in alle Suppen, Saucen, ev. auch Aufstriche.