

# **SUPPENWÜRZMISCHUNG**

**300 g Petersilie**

**300 g Karotten**

**300 g Sellerie**

Sehr klein hacken oder faszieren,



**100 g Zwiebel** hacken

**100g Kräuter** – Petersilie, Maggikraut, Selleriegrün, etwas Thymian,

**Knoblauch** nach Geschmack - klein hacken

**250 g Salz**

Die Gemüsemasse mit dem Salz vermischen und fest in saubere Twist-Off-Gläser füllen, mit Salz bestreuen und gut verschließen.

Für eine größere Menge werden die Zutaten küchenfertig vorbereitet (gewaschen, geschält- ev. grob zerkleinert), vor der Verarbeitung sehr gut gekühlt oder kurz tiefgekühlt und im Cutter klein aufgehackt. Anschließend wird die Masse mit dem Salz vermischt und fest in die Gläser abgefüllt. Vor dem Verschließen, den Rand säubern und die Gemüsemasse mit etwas Salz bestreuen.

Bei größeren Mengen bildet sich relativ viel Saft. Es empfiehlt sich daher, die Menge partienweise mit der entsprechenden Salzmenge zu vermischen.

Gutes Gelingen

*Anneliese Neumayr*