

## Suppenwürze - Hausgemachte

Kategorien: Gemüse, Eingelegte, Eingemacht, Gewürz

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Lauch
1	kg	Möhren
1	kg	Sellerie
1	kg	Tomaten
1	kg	Petersilienwurzel mit Grün
1	kg	Salz

### Anleitung:

1. Gemüse putzen und erst dann wiegen, damit wirklich von allem gleich viel vorhanden ist.

2. Die Gemüse durch den Fleischwolf (grobe Scheibe) drehen und in einer großen Schüssel mischen, dabei das Salz zufügen und gründlich einarbeiten.

3. Über Nacht durchziehen lassen und schließlich abgetropft in Schraubgläser füllen.

Dunkel und kühl aufbewahren. Hält sich monatelang (wg. Salz)