

Suppen Paste Selbstgem.- Salzgehalt

Kategorien: Suppen, Küche, Gemüse

Zutaten für: 2 Rezepte

Anleitung:

Zutaten: Salzgehalt Bei Suppen Paste Alle bekannte Suppengemüse wie Lauch Karotte Sellerie Auch das gew. Selleriekraut Liebstöckel Petersilie und/oder und wurzel Wer Rucula mag auch Schnittlauch Auch Zwiebeln Knoblauch Muskatnus ger. Kurkuma (wegen der Farbe Und sonstige Gewürze Und was Ihnen noch so einfällt Salz im Verhältnis 3 Teile Gemüse zu 1 Teil Salz Evtl etwas Bauner Zucker

Quelle: Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Zubereitung: Gemüse durch einen Fleischwolf mit Lochscheibe 2 durchdrehen. Gewürze und Salz hinzufügen, alles dann noch gut vermischen und sogleich in saubere Schraubgläser füllen und fest verschließen

Gemüse und Gewürze wie es Ihnen gefällt bzw. schmeckt. Bitte nicht übertreiben !

Es kann dann auch nicht schmecken! Sie müssen ja nicht gleich 50 Kg Paste machen.

Paste in saubere Gläser füllen und verschließen. Im Keller lagern. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Ich verwende diese Würze auch für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Gemüseintopf od. für Pasta u.a.

1 Esl.voll reicht für ca 1 L Wasser. 1oder2 Markknochen zuvor darin etwas kochen, oder das Mark zu vor vorsichtig ausdrücken(verletzungsgefahr) u.i.Scheiben schneiden u.wieder in die Suppe dann die Passte hinzu.

2. Rezept.....

Ps. Das geht auch im Dörrautoat :

Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel entsafte ich. Der Trester/Saft) wird mit gewolftem Gemües vermischt und kommt in den Dörrautomat. Ich nehme 6 Teile Kräuter und Suppengemüse und dazu einen Teil Salz. Das ist seit Jahren erprobt.

Das vertige trokene Pulver mit sammt den Gewürzen wir in einem 5Liter-Eimer mit Deckel aufbewahrt, und ist immer Top.

Guten Apetitt Konrad !

Quelle:

Suppenstreuwürze Selbst Gemacht Trocken

Kategorien: Suppen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Lauch
1	kg	Möhren
		Maggikraut
1	kg	Sellerie auch das
		Selleriekraut
1	kg	Zwiebeln
		Petersilie
		Liebstöckel
		Schnittlauch
		(evtl. Tomaten
		Peperoni
5	Zehen	Knoblauch
		Andere Kräuter nach Belieben)
		Meersalz, Pfeffer gem., Curcuma, Lorbeerbl. etw.
		Ingwer, frisch ger. oder Pulver, einige ganzen
		Wacholderbeeren, einige Korianderbeeren, Muskatnus
		Ger. Zerkleinern und oder mixen.

Anleitung:

Alles durch den Fleischwolf Lochseibe Nr.2 in eine Schüssel oder Topf durchmahlen. Mit den Gewürzen und Salz im Verhältnis 3 Teile Gemüse 1 Teil Salz gut vermischen.

Nach dem wölfen alles gut vermischen und auf mehrere mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Backofen bei 50 - 75° über Nacht trocknen lassen evtl. mit leicht geöffneter Tür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Wenn alles gut durchgetrocknet ist, nun alles nochmals im Mixer fein mahlen und in Gläser füllen. (1 Teelöffel Pulver genügt für 1 Tasse Suppe)

z.B. Haben Sie Rindermark das geschnitten in Scheiben in die Suppe legen. Leker, Lecker !

Lassen Sie die Suppe nach Eingabe der Würze bevor sie aufgetischt wird immer ein Paar Min. ziehen, n. kochen.

Jetzt benötigen Sie keine Suppenbrühwürfel mehr, das reicht und Sie wissen was da drinne ist. Machen Sie zuerst einmal nicht mehr wie die Angaben im Rezept um zu Testen.

Verbesserung jederzeit möglich ! Geheimnis pur !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Suppenstreuwürze Trocken Selbstgemacht

Kategorien: Suppen, Küche, Gewürze

Zutaten für: 1 Rezept

2	Teel. Salz
4	Teel. Sellerieblätter getrocknet
4	Teel. Petersilienblätter getrocknet
4	Teel. Liebstöckel getrocknet
4	Teel. Knoblauch getrocknet
4	Teel. Senfkörner getrocknet
4	Teel. Speisestärke
8	Stücke Haselnußkerne

Anleitung:

Suppenstreuwürze: 1 Im einer elektrischen Mühle alle Gewürze und Zutaten zusammen fein bis zur Pulverkörnung mahlen. In einem geeigneten Nachfüll-Streubehälter trocken aufbewahrbar bis zur Verwendung in der Küche.

Einsatz: 2 Für Suppen und Eintöpfe, Obatzter und Salate, als Croutonwürze (Brotwürfel,

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Suppenwürze

Kategorien: Suppe, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

Lauch
Sellerie
Karotten
Liebstöckel
Petersilie
Knoblauch
Evtl. etw. Brauner Zucker

Anleitung:

Wenn Du die Suppenwürze im Kühlschrank aufheben willst, mußt Du Gemüse und Salz etwa im Verhältnis 1:1 verwenden. Du bekommst sonst Gärung oder Schimmel hinein, denn das Salz dient als Konservierungsmittel.

Ohne oder mit weniger Salz kannst Du den Gemüsebrei im Eiswürfelbereiter portionsweise einfrieren.

Da ich aber die Suppe oder was auch immer auch salzen muß, finde ich das Einsalzen gar nicht schlimm. Auf einen Liter Wasser brauche ich ungefähr einen Eßlöffel Mariahilf (so heißt das bei meiner österreichgebürtigen Freundin Dorli), das ist nicht sehr salzig...

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Suppenwürze Paste M.Oel

Kategorien: Suppe, Paste

Zutaten für: 1 Rezept

1	Bund	Suppengrün frisch
1	Stange	Porree frisch
1	Bund	Frühlingszwiebeln frisch alles klein geschnitten Oder gemixt Liebstöckel, Petersilie, Selleriegrün
3	Essl.	Salz
		Neutrales Öl

Anleitung:

1 Das Gemüse waschen, schälen und gaaaanz klein würfeln oder wer hat, mit der Küchenmaschine klein häckseln od. durch den Fleischwolf lassen.

2 Die Kräuter können nach Belieben frisch oder getrocknet sein. Wenn sie frisch sind auch waschen und mit dem Gemüse schneiden. Getrocknete Kräuter einfach unter das fertige Gemüse mischen. 3 Salz gut unter mischen und die Masse in ein Glas füllen und mit neutralem Öl z.B. Sonnenblumenöl auffüllen. Wenn das Öl immer wieder aufgefüllt wird, so dass die Oberfläche stets mit Öl bedeckt ist, hält sich die Suppenwürze einige Wochen im Kühlschrank.

Ps. Ich würde noch etwas Karotten, Sellerie, Pfeffer gem., 1-2 Knoblauchzehen, etw. Curcuma gewürz (wegen der Farbe der Suppe) begeben.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Suppenwürze Paste S. Gemacht M.Gemüse 2

Kategorien: Paste, Suppe

Zutaten für: 1 Rezept

WIE MAN SUPPENWÜRFEL SELBST MACHT.

VERSCHIEDENES GEMÜSE NACH WAHL Z.B.

Karotte
Sellerie
Zwiebel
Petersilie als Basis und je nach Belieben noch
Fenchel
Rettich
Petersiliwurzel
Pastinake
Knoblauch....

Anleitung:

Ich esse für mein Leben gern Suppe.

Mein Motto lautet : "Gebt mir eine Suppe - und ich bin glücklich"

Das Gemüse wird entweder in der Küchenmaschine oder mit dem Fleischwolf zerkleinert. Das zerkleinerte Gemüse muss nun gewogen werden, ein Sechstel des gewogenen Gewichts, kommt nun in Form von Salz (am besten Himalayasalz, auf alle Fälle hochwertiges Salz) dazu. (z.B.: 1500g Gemüse, 250g Salz) Nun wird alles wieder durchgerührt und ein paar Stunden zugedeckt stehen gelassen, damit alles gut durchzieht. In der Zeit kann man ein paar mal umrühren. Danach in sauberer Schraubgläser füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Das offene Suppenwürzglas im Kühlschrank lagern.

So haben Sie ein gutes Suppengewürz ohne Geschmacksverstärker, wo Sie wissen was da drinne ist, auch anderwertig sehr gut zu verwenden.

Haben Sie noch einen Markknochen im TK zur Suppe geben, das Mark dann ausstechen/drücken und in Scheiben schneiden, so bekommt Ihre Suppe den richtigen Kick.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Suppenwürze Selbermachen *

Kategorien: Suppe, Paste, Küche

Zutaten für: 1,5 kg

4		Sellerieblättchen
3		Möhren
1		Grüne und
1		Rote Peperoni
4		Knoblauchzehen
5	klein.	Rote Zwiebeln
20	Gramm	Ingwer
20	Gramm	Meerrettich
1	klein.	Petersilienwurzeln
2	mittl.	Pastinaken
1		Lauchstange mit Grün
1	Bund	Rucolablätter
1	Bund	Petersilie
3	Zweige	Oregano
3	Zweige	Thymian
2	Stängel	Bergbohnenkraut
2		Junge Meerrettichblätter
1	Bund	Lauchzwiebeln
80	Gramm	Knollensellerie
1	Bund	Schnittlauch
1/2	Teel.	Gemahlener Pfeffer
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
Salz (1 Teil Salz auf 9 Teile Suppengrün).		
Kräuter und Wurzeln abwechselnd durchdrehen, so		
Bleibt die Kräuter nicht hängen.		

Anleitung:

Alle Zutaten durch die 2er Lochseibe mit dem Fleischwolf wölfen, mit Salz und Gewürzen gut vermischen. In Schraubgläser abfüllen und kühl lagern, Kühlschrank od. 3-6 Mon im Keller oder in Eiswürfelbehälter füllen und eingefrieren.

Da dieses Rezept wenig Salz enthält wird die Lagerung etwas eingeschränkt. Sollten Sie größere Mengen verarbeiten, so erhöhen Sie doch einfach den Salzgehalt auf 1/3 nicht wie im Rezept mit 1/9 Salz.

So wird Ihnen die Suppenwürze auch gut 1 Jahr erhalten bleiben.

Bitte beachten Sie bei allen Eingemachten/Konservierten Waren: Hat der Metalldeckel eine Beule nach außen oder ist beim Öffnen des Glases zu viel Luft, die erweicht, so ist vorsichtig geboten. Der Inhalt ist oder kann verdorben sein, also zuerst einmal riechen, ob gut oder nicht.

Dies entsteht gelegentlich durch Unreinheiten beim Einmachen !

Tipp: Diese Würzmischung ist relativ mild. Wer's schärfer mag, gibt mehr Pfeffer, Peperoni oder Meerrettich bei.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann