

Der Suppenwürfel hat ausgedient! - „Suppenwürze“ aus Gemüse – HAUSGEMACHT



Das geputzte und vorbereitete Gemüse grob schneiden,



alles durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe drehen,



anschließend gut mit Salz vermischen, in saubere Gläser füllen,



festdrücken und gut verschließen.



ca. 3 kg Gemüse, 1 kg Salz

Dieses Suppengemüse eignet sich ideal zum Würzen und Salzen von Suppen, Gemüsefonds, Eintöpfen und Saucen aber auch für Fleisch- und Fischgerichte.

Vielen Dank an Frau Brantweiner!