



Salzgemüse

Als selbstgemachte Alternative zur Instant-Gemüsebrühe ist es das ideale Würzmittel für Suppen und andere herzhafte Gerichte.

Zutaten

4 Portionen

250 g Möhren
250 g Pastinaken
250 g Knollensellerie
250 g Lauch (ca. 1 Stange)
Petersilie, glatt (ca. 1/2 Bund)
200 g Byodo Meersalz

Zubereitung

Möhren, Pastinaken und Knollensellerie schälen und in große Würfel schneiden. Die Lauchstange putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Alles zusammen mit dem Meersalz in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern.

Das Salzgemüse in saubere Schraub- oder Einmachgläser abfüllen und im Kühlschrank oder Keller aufbewahren.

Es kann als Würzmittel für Suppen oder andere herzhafte Gerichte verwendet werden, als gesunde Alternative zur Instant-Gemüsebrühe. Im Kühlschrank ist das Salzgemüse mehrere Monate haltbar.

Unser Tipp: Wählen Sie für das Rezept gerne Zutaten nach Ihrem Geschmack! Auch Gemüsereste, wie der Strunk von Brokkoli oder Blumenkohl sowie Karottengrün können so noch weiterverwendet werden. Lediglich frische Zwiebeln eignen sich nicht für das Salzgemüse.