



Teig:

- 700 gr.** Rohes Gemüse nach Wahl
(z.B. Sellerie, Möhren, Staudensellerie, Paprika
Petersilienwurzel, usw.)
- 1 Hand** voll Kräuter nach Geschmack
(z.B. Petersilie, Bärlauch, Gartenkräuter, Liebstöckel
ABER kein Schnittlauch – der wird bitter)
- 100 gr.** Salz

1. Das Ganze wird geputzt und klein geschnitten
2. Das Gemüse wird zusammen mit dem Salz püriert, bis eine Paste entsteht.
3. Die Paste in ein Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Menge an Salz ist gleichzeitig die Konservierung.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste ca. 1 Jahr.

Man sollte die Paste immer mit einem sauberen Löffel aus dem Glas nehmen.

Verwendung

Diese Variante ist zum Kochen gedacht. Also immer da, wo sonst ein Brühwürfel an Soßen oder Suppen zum Einsatz kommen würde, nimmt man diese Paste.

Jedoch VORSICHT !!!! Die Soßen oder Suppen sollten **NICHT** gesalzen werden. Also ERST die Paste verwenden und sollte dann beim Abschmecken noch Salz fehlen, lieber etwas nachwürzen.

Wir haben keine weiteren Gewürze an der Soße benutzt. Und es war LECKER ...

Das Rezept kann man beliebig durch die Zutaten ändern. Wichtig ist nur das Verhältnis:

7 Teile Gemüse + 1 Teil Salz
