

# Suppengewürz

## Zutaten für 5 Gläser à 200 ml

200 g Karotten  
200 g Lauch,  
200 g Sellerieknolle  
200 g Zwiebel  
100 g Petersilienwurzeln  
1 Bund Petersiliengrün  
etwas Liebstöckl  
150 g Salz

## Zubereitung

- Das Gemüse waschen, putzen, schälen und durch den Fleischwolf faszieren.
- Salz dazugeben und so lange rühren, bis sich das Salz im Gemüse vollständig aufgelöst hat.
- In Gläser füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern.