

Bouillon - Gemüswürze

Ergibt ca. 1.2 -1,4 kg, je nach Salzmenge

Zutaten

100	g	Tomaten
200	g	Wirz
250	g	Lauch
250	g	Rüebli
150	g	Sellerie
50	g	Petersilie, Stängel mitverwenden
1 kleines Stück		Lorbeerblatt
Wenig		Maggikraut

200 - 400 g Salz

Zubereitung

- Gemüse und Petersilie waschen und fein schneiden, hacken oder mit dem Cutter verkleinern
- Salz zufügen und kompakt in saubere Gläser füllen. Rand mit einem sauberen Haushaltspapier reinigen und mit Schraubdeckel verschliessen
- Kühl und dunkel lagern, angebrochene Gläser gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren

Haltbarkeit

1 Jahr

Tipp

- Etwas Kurkuma färbt die Bouillon leicht gelb
- Sellerie (Allergiker) kann z.B. durch Zuchetti ersetzt oder weggelassen werden
- Die Salzmenge auf 1 kg Gemüse bleibt immer bei 200 -400g

Quelle: selbstgemacht – eingemacht -feingemacht