

Gemüsebrühengrundlage:

300 g Möhren
150 g Petersilienwurzel
1 Bund Petersilie
300 g Porree
50 g frische Ingwerwurzel
300 g Sellerie
500 g frische Champignons
350 g Meersalz
2-300 ml. Olivenöl

Die geputzten Zutaten in einem Mixer fein hacken oder pürieren, Salz und Öl dazu geben und gut durchmischen.

In heiß ausgespülte Schraubgläser möglichst randvoll einfüllen, gut verschließen und im Kühlschrank lagern.

Die Mengenangaben dienen einer groben Orientierung.

Wer mag kann noch andere Zutaten hinzu geben, z.B. getrocknete Tomaten oder getrocknete Pilzmischungen für mehr Abwechslung.

Verwendung:

Die gewünschte Menge in eine Tasse kochendes Wasser einrühren für eine schnelle Gemüsesuppe oder als Würze zu allen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten geben.