

ZUKUNFTS-REZEPT

SALZ-GEMÜSE

Zutaten

- Eine beliebige Mischung aus Wurzelgemüse & Kräutern wie Möhren, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, Pastinaken, Rettich, Lauch, Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Feines Meersalz
- Das Mischverhältnis von Gemüse und Salz beträgt 7:1



Zubereitung

Alle Zutaten putzen, waschen und im Fleischwolf oder einer Küchenmaschine zerkleinern. Das Salz dazugeben und ca. 2 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Danach in Schraubgläser abfüllen und am besten im Kühlschrank oder im Keller aufbewahren.

Dieses Würzmittel dient als Basis-Würzmittel für alle herzhaften Gerichte. Es ist eine gesunde und wohlschmeckende Alternative zu Brühpulver. Das Salz konserviert und so ist das Salz-Gemüse auch ca. 1 Jahr haltbar.