

Gemüsegewürz

8 kleine Gläser von 150 ml Inhalt



100 g Tomaten
200 g Weiskabis
250 g Lauch
250 g Karotten
150 g Sellerie
50 g Petersilie, Estragon, Currykraut, Koriander
oder andere Kräuter, gehackt

Waschen, schälen, in Würfel schneiden und alles in der Moulinette oder mit dem Fleischwolf hacken

300 g Salz auf 1 kg fertig gehacktes Gemüse

Beifügen, gut mischen. Die Mischung satt in die Gläser füllen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Bemerkung:

Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 44 – Juni 2017