Suppengrundstock

- 150g Gemischte Wildkräuter, Giersch, Pastinake
  Petersilie, Maggikraut
  Selleriekraut, Karottenkraut...
  Wer keine Wildkräuter kennt, nimmt einfach
  die Kräuter, die ich sonst noch aufgeführt habe.
- 50g Karotten
- 50g Zwiebel
- 50g Sellerie, wilde Möhre, wilde Pastinake
- Knoblauch nach Geschmack!
- 150g Meersalz

Alle Zutaten außer das Meersalz erst einmal kräftig vermixen. Meersalz zugeben, noch einmal mixen, sodass alles miteinander gut verbunden ist. Suppengrundstock in Gläser abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Dunkel und kalt hält es locker 8 Wochen. Ich gebe den Suppengrundstock jeder Suppe, jeder Soße, auch gerne einem Dressing bei.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de