Suppengewürzpaste – einfache Zubereitung!

Für Suppen, Soßen oder zum Würzen von Gerichten. Eine Paste die „eingemacht“ im Kühlschrank aufbewahrt wird. Achtung - die Paste ist recht salzig, was man beim Würzen von Gerichten nicht vergessen sollte ....
Hochwertige Zutaten, eine Küchenmaschine und ein guter „Zauberstab“ tragen zum Gelingen bei.

Gesamtzutaten - ergibt +/- 1kg Paste

1 mittlere Zwiebel
5 große Karotten
1 Sellerie
1 große Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
4 Stangen Petersilie
10g Salz auf 100g Gemüse

Vorbereitung

Zwiebel	schälen und in ganz kleine Stücke schneiden
Lauch	gut abwaschen, in ganz klein Stücke schneiden
Karotten	gut abwaschen und/oder schälen
Sellerie	schälen, waschen, zerteilen
Petersilienwurzel	Schälen, abwaschen
Petersilie	gut waschen und Kraut von Stängel zupfen
Einige Einmachgläser	samt Deckel auskochen, abkühlen lassen

Zubereitung

Die klein gehackte Zwiebel und den Lauch in eine große Schüssel geben.
Die Wurzelpetersilie, Karotten und den Sellerie mit einer Küchenmaschine ganz klein häckseln und zu Zwiebel und dem Lauch geben.
Alternativ können die Zutaten auch ganz klein geschnitten werden.
Die gezupfte Petersilie und Salz (10g auf 100g Gemüse) hinzugeben.
Alles mit dem Zauberstab pürieren. Man benötigt hierzu einen wirklich leistungsstarken Zauberstab, da dass rohe Gemüse länger püriert werden muss um eine Paste herzustellen!
Die Paste in die ausgekochten Einmachgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
Man kann selbstverständlich auch andere Kräuter und Gemüse wie z.B. Schnittlauch, Knoblauch, Pastinake etc. hinzugeben.
Wer gerne kocht und auch schnell mal Sahne steif schlagen möchte, dem empfehle ich einen ESGE Zauberstab.
Rezept von Heinrike Stadler, Oktober 2020