



www.gewuerzkarawane.de

Suppengewürz

Auch Suppengrün genannt. Mischung aus getrocknetem, würzendem Gemüse, wie Möhren, Sellerie, Tomaten, Porree, Pastinaken und Zwiebeln, sowie Gewürzen und getrockneten Kräutern, wie Petersilie und Macis. Es darf kein Salz enthalten.

Geschmack & Aroma

Suppengewürz schmeckt aromatisch würzig.

Verwendung

Getrocknetes Suppengewürz verfeinert Bouillons, Hühner- und Rindfleischsuppen sowie Kartoffel-, Reis- und Nudelsuppen, aber auch Eintöpfe mit Erbsen, Bohnen und Linsen.

Küchentipp

Getrocknetes Suppengewürz würzt wesentlich intensiver als frisches Suppengrün. Sie brauchen für 1 l Suppe nicht mehr als 2 gehäufte EL Suppengewürz. Das Gewürz sollte von Anfang an mitkochen.