Maggi-Kraut Würze selber machen

Zutaten für 3 mittlere Flaschen :

- 300 g Liebstöckel
- 100 g Petersilie
- 1 Liter Wasser
- 50 g Salz
- 50 g Zucker
- 1 TL Sojasauce (optional)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung

1. Ernte den Liebstöckel und die Petersilie. Wasche die Kräuter und hacke sie samt der Stiele klein.
2. Gib die gehackten Kräuter mit dem Wasser in einen Topf.
3. Koche das Maggikraut auf und lasse es bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten köcheln.
4. Gieße den Sud durch ein feines Haarsieb in einen Topf.
5. Karamellisiere den Zucker. Dafür gibst du ihn in eine Pfanne und erhitzt ihn unter Rühren, bis er cremig wird. Gib den karamellisierten Zucker mit der Sojasoße und dem Salz zum Kräutersud. Koche ihn nochmal kurz auf.
6. Fülle die selbstgemachte Maggi-Kraut-Würze in sterile Glasflaschen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.