



Siebenerlei

Das Gemüse putzen, in grobe Stücke schneiden und alles mit dem Salz vermengen. Durch einen Wolf laufen lassen und in Gläser füllen. Fest verschließen und schon haben Sie eine wunderbare Grundlage für viele Gerichte und Soßen.

Siebenerlei hält sich Monate im Kühlschrank. Wann immer etwas Pfiff in der Suppe fehlt, Sie eine schnelle Soße rühren möchten, bei Fleisch, Muscheln oder Scampi es etwas Geschmack braucht, ist Siebenerlei ideal.

Zutaten:

300 g, Salz, 300g Zwiebeln, 300g Tomaten, 300 g Möhren, 300g Porree, 300 g Sellerie, 300 g Petersilie

Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr
	Salzhemmendorf	08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen	08.00 - 13.00 Uhr
	Hameln EDEKA Lemkestr.	07.30 - 18.00 Uhr
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder	07.00 - 13.00 Uhr
	Springe	07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de