

KRÄUTERÖLE

Egal ob zum Grillen oder zum Kochen, ein gutes Öl darf in der Küche nicht fehlen. Kräuteröle eignen sich zudem sehr gut als kleines Geschenk. Wir haben für Sie drei einfache Rezeptideen.

DAS WIRD BENÖTIGT

- 3 saubere und luftdichte Gefäße (z.B. Einmachgläser)
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Chilis
- 8 Knoblauchzehen
- 1l Olivenöl

CHILIÖL

1. Als Erstes werden die Chilischoten gewaschen und die Stiele entfernt.

2. Nun werden die Chilischoten in kleine Stücke geschnitten und in ein Einmachglas gegeben. Zum Schluss wird das Einmachglas mit Olivenöl aufgefüllt. Fertig ist das Chiliöl!

TIPP: Lagern Sie das Chiliöl in einem kühlen und dunklen Ort, damit sich die Schärfe entfalten kann.

ROSMARINÖL

1. Zunächst wird der Rosmarin abgewaschen und mit einem Küchentuch abgetupft. Da der Rosmarin in getrockneter Form aromatischer ist, kann er auf einem Backblech verteilt werden und kommt anschließend für 7-10 Minuten bei 100°C in den Backofen.

2. Nachdem der Rosmarin abgekühlt ist, wird dieser in ein sauberes Einmachglas hineingelegt und vorsichtig mit Olivenöl übergossen. Fertig ist das Rosmarinöl!

TIPP: Achten Sie darauf, dass der Rosmarin komplett mit Öl bedeckt ist, damit er nicht schimmelt.

TIPP: Die Öle haben bereits nach wenigen Stunden ihr jeweiliges Aroma angenommen und werden mit der Zeit intensiver. Produzieren Sie daher lieber kleine Mengen. Wer hochwertiges Olivenöl verwendet, benötigt später nur wenige Tropfen, um Gerichten den gewünschten Pepp zu verleihen.

KNOBLAUCHÖL

1. Zu Beginn werden die acht Knoblauchzehen geschält und in Stückchen geschnitten.

2. Der Knoblauch kommt dann in das Einmachglas, das mit Olivenöl aufgefüllt wird. Fertig ist das Knoblauchöl!

