

Rezept

# Orangen-Gewürz-Öl

Ein Rezept von Orangen-Gewürz-Öl, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Bio-Orangen	<b>1</b> Vanilleschote
<b>4</b> Kardamomkapseln	<b>3</b> Sternanis
<b>3</b> Blütenstände langer Pfeffer (Internetshop, z. B. Bosfood)	<b>1 Prise</b> Safranpulver
	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
<b>250 ml</b> gutes Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE MIT CA. 250 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2250 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen. Die Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Alles mit den Gewürzen in eine heiß ausgespülte Flasche geben.

---

2. Das Öl erwärmen und in die Flasche gießen. Die Flasche verschließen und das Öl an einem kühlen dunklen Ort mindestens 1 Woche ziehen lassen. Passt zu Blattsalat, Spargel, Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln und Obstsalat.