Rezept

# WÜRZÖL MIT CHILI

Ein Rezept von WÜRZÖL MIT CHILI, am 29.04.2024

## Zutaten

- **2** Knoblauchzehen
- **2** getrocknete Lorbeerblätter
- **1 TL** Pimentkörner
- **1 l** gutes Sonnenblumenöl
- **4 Zweige** Thymian
- **2 TL** schwarze Pfefferkörner
- **2** getrocknete Chilischoten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Flaschen (à ca. 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und längs halbieren. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Den Knoblauch, alle Gewürze und die Chilischoten in ein großes Einmachglas geben und das Öl daraufgießen.

2. Das Würzöl an einem dunklen, kühlen Ort 2 Wochen durchziehen lassen. Dann die Gewürze durch ein feines Sieb abseihen.

3. Die Gewürze auf die heiß ausgespülten Flaschen verteilen und das aromatisierte Öl darübergießen. Die Flaschen verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren. So hält sich das Würzöl ca. 1 Jahr.