Rezept

Gewürzöl

Ein Rezept von Gewürzöl, am 26.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

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

2. Das Gewürzöl an einem dunklen, kühlen Ort 2 Wochen durchziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb die Gewürze abseihen und den Knoblauch entfernen.

3. Die Gewürze in zwei Flaschen verteilen und das aromatisierte Öl darübergießen. Die Flaschen verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren.