

Rezept

Orangen-Gewürz-Öl

Ein Rezept von Orangen-Gewürz-Öl, am 09.06.2026

Zutaten

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