

Rezept

# Orangenöl

Ein Rezept von Orangenöl, am 10.06.2026

## Zutaten

- 6 Bio-Orangen
- 1 TL schwarze oder bunte Pfefferkörner oder 2 kleine getrocknete Chilischoten
- 1 l gutes Olivenöl

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schale dünn abschneiden, dabei möglichst das Weiße der Schale nicht mit abschneiden.

---

2. Die Orangenschalen in die Flaschen verteilen. Das Olivenöl auf die Orangenschalen gießen und die Flaschen verschließen. Das Orangenöl 3 Wochen an einem kühlen und dunklen Ort durchziehen lassen, dabei die Flaschen gelegentlich schütteln.

---

3. Anschließend das Öl durch ein feines Sieb abseihen und in saubere Flaschen füllen. Wer mag, gibt noch schwarze oder bunte Pfefferkörner oder getrocknete Chilischoten mit ins Öl.