

Rezept

Orangenöl

Ein Rezept von Orangenöl, am 09.09.2024

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.