

Rezept

Piri-Piri-Öl

Ein Rezept von Piri-Piri-Öl, am 15.12.2025

Zutaten

4	kleine rote Chilischoten (Malagueta)	grobes Meersalz
75 ml	Olivenöl	Sonnenblumenöl

Außerdem

1	kleine wiederverschließbare Glasflasche (ca. 250 ml)	Einmalhandschuhe
----------	---	------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche (250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1355 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Flasche sehr sauber spülen. Chilischoten waschen und gründlich abtrocknen.

- 2.** $\frac{1}{2}$ TL Meersalz in die Flasche geben. Das Olivenöl und das Sonnenblumenöl einfüllen.

- 3.** Die Handschuhe anziehen. Die Chilischoten mit der flachen Seite eines großen Messers zerquetschen. Die Spitzen der Chilischoten abschneiden und die Spitzen der Schoten längs ca. 5 mm einschneiden. Die Schoten in die Flasche geben und die Flasche gut verschließen, dann vorsichtig schütteln. Würzöl einen Monat an einem dunklen kühlen Ort lagern.

- 4.** Das Chili-Würzöl kann nach einem Monat Lagerung verwendet werden. Je länger die Chilischoten im Öl liegen, desto schärfer wird das Piri Piri.