

Rezept

Piri-Piri-Öl

Ein Rezept von Piri-Piri-Öl, am 28.03.2025

Zutaten

- | | | |
|-------|--------------------------------------|----------------------|
| 4 | kleine rote Chilischoten (Malagueta) | grobes Meersalz |
| 75 ml | Olivenöl | 75 ml 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. ½ 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.