

Rezept

## Rosmarin-Chili-Öl

Ein Rezept von Rosmarin-Chili-Öl, am 27.03.2025

### Zutaten

**5 Zweige** Rosmarin

**1** Knoblauchzehe

**1** rote Chilischote

**1/4 l** gutes Olivenöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Flasche (etwa 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2250 kcal

### Zubereitung

1. Flasche in einen Topf mit ausreichend Wasser geben, zum Kochen bringen und 5 Minuten darin kochen lassen. Flasche herausnehmen, zum Abtropfen auf ein Tuch stellen. So lange abtropfen lassen, bis kein Wasser mehr im Inneren ist.
2. Den Rosmarin abbrausen und sehr gut trocken tupfen. Die Chilischote waschen und auch sehr gut abtrocknen. Den Stiel abschneiden und die Schote der Länge nach halbieren. Den Knoblauch schälen und vierteln.
3. Den Rosmarin, die Chilischote und den Knoblauch in die sterilisierte Flasche einfüllen. Das Öl dazugießen – alle Zutaten sollen komplett davon bedeckt sein, damit sie nicht verderben können.
4. Die Flasche gut verschließen und das Öl an einem dunklen, kühlen Ort etwa 2 Wochen ziehen lassen. Dann Rosmarin, Chili und Knoblauch herausfischen und die Flasche wieder verschließen. Das Öl dunkel und kühl aufbewahren.