

Rezept

Thai-Würzöl

Ein Rezept von Thai-Würzöl, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 5 Kaffirlimettenblätter | 2 Stängel Zitronengras |
| 1 Knoblauchzehe | 1 walnussgroßes Stück Ingwer |
| 1 frische rote Chilischote | 1/2 l geschmacksneutrales Öl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Limettenblätter waschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Das Zitronengras putzen, längs halbieren und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren.
2. Knoblauch und Chilis in eine sterilisierte Flasche füllen. Das Öl mit Limettenblättern, Zitronengras und Ingwer bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. erhitzen. Das Öl mit Limettenblättern und Zitronengras in die Flasche gießen, diese verschließen und 1-2 Wochen an einem dunklen Platz durchziehen lassen. Dann filtern und in eine sterilisierte Flasche füllen.