

Rezept

Waldpilzöl

Ein Rezept von Waldpilzöl, am 20.03.2023

Zutaten

30 g verschiedene getrocknete, aromatische Waldpilze wie Pfifferlinge, Steinpilze, Morcheln (selbst getrocknet oder gekauft)	500 ml Sonnenblumenöl
	2 TL schwarze Pfefferkörner
	2 Muskatblüten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Pilze in die beiden Flaschen verteilen und mit dem Öl auffüllen. Die Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen und mit den Muskatblüten in die Flaschen füllen und verschließen.

2. Das Öl 2-3 Wochen bei Raumtemperatur ziehen lassen, gelegentlich vorsichtig schütteln. Das Öl durch eine Filtertüte laufen lassen und in saubere Flaschen füllen.