

## Rezept

# Waldpilzöl

Ein Rezept von Waldpilzöl, am 17.12.2025

## Zutaten

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