

Rezept

Zitrusöl

Ein Rezept von Zitrusöl, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 1 Bio-Limette |
| 1 Bio-Orange | ½ l mildes Olivenöl |
| gut verschließbare Flaschen (sterilisiert) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Zitrusfrüchte heiß waschen und sehr gut trocken reiben. Die Schale der Früchte fein abreiben, dabei darauf achten, dass möglichst wenig von der darunterliegenden weißen Haut mit abgerieben wird – diese hat eine unangenehm bittere Note.

2. Abgeriebene Zitruschale und das Olivenöl in ein großes, sauberes Gefäß geben, gut verschließen und ein paar Mal durchschwenken. Das Olivenöl an einem dunklen, kühlen Ort 1 Woche durchziehen lassen, dabei ab und zu durchschwenken, damit das Öl die Aromen noch etwas besser annimmt.

3. Das Zitrusöl durch ein feines Sieb filtern, es sollen möglichst keine Schalenreste mehr im Öl enthalten sein, da diese die Haltbarkeit negativ beeinflussen würden. Das Zitrusöl in die Flaschen abfüllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.