



essig-/ölfflasche geschwungen aus porzellan · 0,75 l, h 24,5 cm · no. 4751/147, essig-/ölfflasche geschwungen aus porzellan · 1,1 l, h 30 cm · no. 4752/147

AROMATISIERTE ÖLE

Zutaten:

Parmesan-Öl:

500 ml Olivenöl,
200 g Parmesanrinde,
2 EL Pfeffer rot,
1 Chilischote

Chili-Öl:

3 rote Chilischoten, entstielt,
entkernt, in kleine Stücke
geschnitten, 1 getrocknete Tomate,
100 ml Olivenöl

Knoblauch-Öl:

0,7 l Olivenöl,
1-2 Knollen Knoblauch,
Kräuter (Thymian,
Rosmarin...)

Zubereitung:

Parmesan-Öl

Öl mit Parmesanrinde und Pfeffer in einem Topf geben und 20 Minuten bei kleiner Hitze langsam ziehen lassen. Das Öl mit der Chilischote in eine Glasflasche füllen und mindestens 3-4 Tage ziehen lassen. Danach ist es für den Verzehr bereit.

Chili-Öl

Die Chilischoten und die getrocknete Tomate kommen in eine Glasflasche und werden vollständig mit dem Olivenöl übergossen. Nach 2-3 Wochen ist das Öl aromatisiert. Danach muss es abgefiltert werden. Dann kann das Öl wieder in eine Flasche gefüllt werden und ist zum Verzehr bereit.

Knoblauch-Öl

Die Knollen Knoblauch sehr fein hacken und in eine Flasche stecken. Das Olivenöl darüber gießen und 3-4 Tage ziehen lassen.