Chili-Würzöl

Mit dem Chili-Würzöl hat man immer ein tolles Mitbringsel, Das Rezept braucht keine 10 Minuten in der Zubereitung, danach muss das Öl einige Wochen ziehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 504,0 h

Gesamtzeit: 504,2 h



Zutaten

1 Stk.	Chilischote
1 EL	Chilischoten (gemahlen und getrocknet)
0.5 l	Öl

Zubereitung

1. Das Chili-Würzöl lässt sich sehr vielseitig einsetzen und ist einfach zuzubereiten: Die Chilischote waschen und trockentupfen. Längs aufschneiden, ohne den Stielansatz anzuschneiden.

2. Die Schote sowie den getrockneten Chili vorsichtig in eine sterile Flasche geben. Mit Pflanzenöl nach Geschmack aufgießen (zum Beispiel Rapsöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl). Die Flasche verschließen.

3. Das Würzöl vor der Verwendung zwei bis drei Wochen durchziehen lassen. Zwischendurch die Flasche immer wieder schütteln.

Tipp

Das Chili-Würzöl eignet sich zum salzarmen Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse. Es kann mit weiteren Zutaten zu Saucen verarbeitet oder zur Herstellung von Salatdressings eingesetzt werden.