

Grillöl

Das vielseitige Grillöl ist eine ideale Grundlage für Würzpasten und Marinaden. Mit frischen Kräutern und weiteren Gewürzen kann man das Rezept je nach Bedarf verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 336,0 h

Gesamtzeit: 336,2 h



Zutaten

580 ml Öl
2 TL Pfeffer
1 TL Currypulver
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise Cayennepeffer

Zubereitung

1. Das **Grillöl** ist nicht nur ein schmackhaftes Extra zum Barbecue, sondern auch ein gelungenes, kulinarisches Geschenk.
2. Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver wie auch Cayennepeffer mit einem beliebigen Öl verrühren und in eine Flasche abfüllen. Das Öl muss 2 Wochen ziehen, dabei mehrere Male schütteln.

Tipp

Das Grillöl kann zur Verarbeitung von Marinaden oder zum Würzen des Fleisches verwendet werden.