

Kräuteröl

Ein selbst gemachtes Kräuteröl mit frischen Kräutern aus dem Gemüsegarten und hochwertigem neutralem Öl ist ein einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

350 ml	neutrales Pflanzenöl (Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Rapsöl)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Zweig	Thymian
1 TL	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte **Kräuteröl** beginne, indem du die Glasflasche gründlich mit heißem Wasser spülst und sie anschließend sorgfältig trocknen lässt. Die Flasche sollte vollständig trocken sein, um die Qualität des Öls zu bewahren.
2. Währenddessen halbiere die Knoblauchzehen und platziere sie in der vorbereiteten Flasche. Im nächsten Schritt füge den duftenden Rosmarin, Lorbeerblätter, Thymian und Pfefferkörner hinzu. Wichtig ist, dass die Kräuter vollständig trocken sind, um jegliche Gefahr von Schimmelbildung auszuschließen. Nach Belieben kann man natürlich bei den Kräutern variieren. Egal ob Oregano, Basilikum, Majoran, Salbei, Minze oder Borretsch oder mit einer scharfen Chilischote verfeinert. Abschließend gießt du das Öl in die vorbereitete Flasche. Das Kräuteröl bis zur Verwendung kühl und dunkel mindestens 2 Wochen lagern und durchziehen lassen.

Tipp

Für das Kräuteröl ein hochwertiges Öl und frische, saubere Kräuter mit Bio-Qualität, am besten vom

eigenen Garten verwenden.