Selbstgemachtes Walnussöl

Das selbstgemachte Walnussöl braucht Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten, aber es lohnt sich! Mit diesem Rezept ist die Herstellung des Öls nicht schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 1433,3 h

Gesamtzeit: 1434,1 h

Zutaten

3 kg	Walnüsse
	Flaschen (leer)

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte Walnussöl müssen zuerst die Walnüsse gut durchtrocknen: Ein Tablett oder ein Backblech mit einem großen Baumwolltuch belegen. Die Nüsse mit einem Nussknacker knacken, die Schalen entsorgen, die Nusskerne auf dem Tablett ausbreiten und etwa einen Monat lang trocknen lassen.

2. Nach der Trockenzeit die Flasche mit kochendem Wasser sterilisieren, auf den Kopf stellen und trocknen lassen. Die Nusskerne in den Mixer geben und sehr lange und sehr fein pürieren, bis sich eine breiartige Konsistenz gebildet hat. Nun kommt der anstrengendste Teil der Herstellung: Den Nussbrei in die Salatschleuder geben und so lange kräftig schleudern, bis das Öl austritt und durch das Salatsieb läuft. Es muss so lange geschleudert werden, bis kein Öl mehr aus dem Brei tritt, am besten mit ein oder zwei weiteren Personen abwechseln. Das gewonnene Öl anschließend durch ein feines Sieb streichen, um die Nussrückstände zu entfernen.

3. Das Öl in die vorbereitete Flasche abfüllen, verschließen und einen weiteren Monat ruhen lassen. Der Lagerort sollte nicht wärmer als 20 Grad und gut belüftet sein (zum Beispiel Keller). Während der Reifungszeit die Flasche nicht bewegen.

Tipp

Das selbstgemachte Walnussöl ist einige Jahre lagerfähig. Nach dem Öffnen sollt es im Kühlschrank aufbewahrt werden und hält sich dann noch einige Monate.