

Würziges Grillöl

Das würzige Grillöl verleiht das Fleisch ein besonderes Aroma und bewahrt es vor dem Austrocknen. Das Rezept für das Gewürzöl ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 12 min

Gesamtzeit: 17 min



Zutaten

500 ml	Olivenöl extra vergine (o. Sonnenblumenöl, Rapsöl)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Rosmarin
2 EL	Estragon
1 TL	Salbei
1 Stk.	Chilischote (getrocknet)
1 EL	Paprikapulver
1 TL	Currypulver

Zubereitung

1. Das **würzige Grillöl** wird mit wenigen einfachen Handgriffen zubereitet. Die Kräuter fein zerhacken, Knoblauch schälen und zerkleinern.
2. Alle Zutaten mit Paprikapulver, Currypulver mit Olivenöl in ein hohes Gefäß oder Flasche geben und über Nacht durchziehen lassen.

Tipp