

# 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. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                      |
| 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