Kochen

Timo Böckle **Mittwoch, den 16.12.2020**

Rosmarin-Chili-Zitronen-Öl **Für 2 Flasche à ca. 500 ml Inhalt**

Zutaten
2 kleine Zweige frischer Rosmarin
1 Bio-Zitrone
1 Chilischote, getrocknet, rot
1 Liter Sonnenblumen- oder Rapsöl

Zubereitung
1. Rosmarin abbrausen und gründlich trockenschütteln.
Die Zweige nach Belieben grob zerzupfen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben und die
Schale z. B. mit einem Sparschäler dünn abschälen.
3. Rosmarin, Zitronenschale und Chilischote in Flaschen geben.
Mit dem Öl auffüllen. Wichtig dabei: Alle Zutaten müssen mit Öl bedeckt sein! Flasche verschließen.
Tipp: Je länger die Aromen im Öl ziehen können, desto aromatischer
wird das Öl. Kühl und dunkel gelagert ist das Öl 3-4 Monate haltbar.