AROMAÖLE

VANILLEÖL

Zutaten

1 Vanilleschote
1 TL rosa Pfefferbeeren
500 ml Olivenöl

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen.
Vanilleschote, Mark und Beeren in eine verschließbare Flasche füllen. Mit dem Olivenöl aufgießen und verschließen.
Das Öl ca. 3 Wochen ziehen lassen.
Passt zu Fisch und Steak.

CHILIÖL

Zutaten

1 haselnussgroßes Stück Ingwer
1 Chilischote
1 Stange Zitronengras
500 ml Olivenöl

Zubereitung

Ingwer schälen und klein schneiden. Chilischote und Zitronengras in Stücke schneiden.
Alles in eine verschließbare Flasche füllen. Mit dem Olivenöl aufgießen und verschließen.
Das Öl ca. 3 Wochen ziehen lassen.
Passt zu Schweine- und Hähnchengerichten.

KNOBLAUCHÖL

Zutaten

3 Knoblauchzehen
500 ml Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. In eine verschließbare Flasche füllen. Mit dem Olivenöl aufgießen und verschließen.
Das Öl ca. 3 Wochen ziehen lassen.
Passt zu Grillgerichten und Feta-Käse.