

Knoblauch-Öl

Knoblauch gehört zu meinen liebsten Gewürzen. Ich mag ihn roh, gekocht oder getrocknet und sehr oft findet er bei uns ins Essen. Ich esse wohl täglich Knoblauch. Im Kühlschrank steht bei uns ein Glas Knoblauchöl. Ich brauche das Öl zum Würzen von Bruschetta, von Pizza, von Gratins und von verschiedensten Saucen. Ich greife gerne auf das Knoblauchöl, wenn ich zum Kochen wenig Zeit habe.

Zutaten:

- 1 ganzer Knoblauch
- mind. 1dl Olivenöl
- 1 [Dreh-Verschluss-Glas](#)

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen.

Die Knoblauchzehen halbieren und den Keim herausholen.

Den Knoblauch ins [Dreh-Verschluss-Glas](#) pressen.

Den Knoblauch mit Olivenöl übergießen.

Das Knoblauchöl für ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Danach ist es im Kühlschrank oder im Keller mehrere Monate haltbar.

Dieses Rezept wurde am 31. Januar 2019 veröffentlicht.

Chili-Öl

Chilis wachsen bei uns während den Sommermonaten im Wintergarten. Chilischoten verwenden wir hauptsächlich frisch, trocknen sie auch oder frieren sie ein. Die getrockneten Schoten mahle ich in verschiedene Kräuter-Mischungen wie das [Bärlauch-Chili-Salz](#). Gerne stelle ich auch Chiliöl her. Damit kann ich Speisen pikanter machen. Dies genieße ich, weil ich milde Gerichte, die ich ohne Schärfe wegen meinen Kindern koche, aufpeppen kann.

Zutaten:

- einige Chilischoten (je nach Grösse)
- mind. 1dl Olivenöl
- 1 [Dreh-Verschluss-Glas](#)

Zubereitung:

Die Chilischoten gründlich waschen.

Die gut getrockneten Chilischoten fein schneiden.

Die Chilischoten ins [Dreh-Verschluss-Glas](#) geben.

Das Chilischoten mit Olivenöl übergiessen.

Das Chiliöl für ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Danach ist es im Kühlschrank oder im Keller mehrere Monate haltbar.

Dieses Rezept wurde am 31. Januar 2019 veröffentlicht.