



Chili Öl

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 ml Olivenöl Extra nativ 6-8 frische Chilischoten
Salz 1 sterile Flasche

Zubereitung

Zubereitung

1. Chilischoten waschen, gut trocknen und von den Stielen befreien. Anschließend in kleine Stücke schneiden.
2. Öl und Chilistücke mit einer Prise Salz in einen kleinen Topf geben und vermengen. Bei niedriger bis mittlerer Temperatur langsam erhitzen.
3. Anschließend für 5 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren Temperatur halten.
Je länger der Topf im Anschluss auf dem Herd stehen bleibt desto geschmacksintensiver wird das Öl.
4. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Das abgekühlte Chiliöl durch ein feines Sieb oder Tuch in eine gründlich gereinigte und trockene Flasche füllen.

Lecker zu Grillkäse!