Gewürz Olivenöle

Kreieren Sie Ihre eigenen Gewürz Olivenöle mit frischen Kräutern aus dem Garten, getrockneten Chilischoten oder fruchtiger Zitronenschale.

Zutaten
4 Portionen

Chili-Öl
250 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
10 Chilischoten, getrocknet
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
Zitronen-Thymian-Öl
250 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
1 Bio-Zitrone
10 Zweige Thymian, frisch
Kräuter-Öl
250 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
10 Zweige Thymian, frisch
3 Zweige Rosmarin, frisch
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Zubereitung Chili-Öl:
Chilischoten, geschälten Knoblauch und Lorbeerblätter in ein Schraubglas füllen. Mit Olivenöl aufgießen. Zwei Wochen an einem dunklen Ort (z.B. Keller) durchziehen lassen. Das Öl innerhalb von

zwei Monaten verbrauchen.

Zubereitung Zitronen-Thymian-Öl:
Bio-Zitrone heiß abwaschen. Die Schale dünn mit einem Schäler abziehen. Schraubglas mit Thymian und Zitronenschale befüllen und mit Olivenöl aufgießen. Die Kräuter müssen vom Öl komplett bedeckt sein. Eine Woche an einem dunklen und kühlen Ort (z.B. Keller) durchziehen lassen. Dann die frischen Kräuter und Zitronenschalen mit einer Pinzette herausholen. Das Öl innerhalb von kurzer Zeit verbrauchen.

Zubereitung Kräuter-Öl:
Thymian, Rosmarin und geschälten Knoblauch in ein Schraubglas geben. Mit Olivenöl aufgießen. Die frischen Kräuter müssen komplett mit Öl bedeckt sein. Zwei Wochen an einem dunklen und kühlen Ort (z.B. Keller) durchziehen lassen. Dann die frischen Kräuter mit einer Pinzette herausholen. Das Öl innerhalb von einem Monat verbrauchen.