AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Italien

FENCHEL-ÖL



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein feiner Faden des aromatisierten Öls verstärkt den Geschmack von fertigen Gerichten, ob Gemüse, Fisch oder Fleisch.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

1 EL	Fenchelsamen	1 TL	Grobes Meersalz
1 TL	Anissamen	2 dl	Olivenöl
0.5 TL	Schwarze Pfefferkörner	1	Unbehandelte Zitrone, Schale
		4 Zw	Fenchelgrün

ZUBEREITUNG

1. Alle Gewürze in einer Pfanne trocken rösten und mit dem Salz grob mörsern.
2. Das Öl auf 60° C erwärmen. Die Gewürzmischung dazugeben und ziehen lassen.
3. Die dünne Zitronenschale und das Fenchelgrün in eine Flasche geben und mit dem Olivenöl aufgiessen.

TIPP: Aromatisierte Öle im Kühlschrank aufbewahren.