AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

CHILI-ÖL



KURZ VORGESTELLT

Mit dem Öl verstärkst du den Geschmack und die Schärfe des fertigen Gerichts in der Küche oder bei Tisch.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

3 dl	Olivenöl	5	Rote Chilischoten, feine Streifen

ZUBEREITUNG

1. Das Olivenöl und die Chilistreifen in einem Topf bei mittlerer Temperatur etwa 10 Min. köcheln lassen.
2. In ein sauberes Glas abfüllen.

TIPP: Das Rezept kann auch mit Sonnenblumenöl zubereitet werden. Im Kühlschrank aufbewahren.

HINWEIS: Durch das Erwärmen des Öls löst sich die Schärfe des Chilis sofort, es wird aber dadurch eine Idee milder. Bei kaltem Zusammengeben von Öl und Chili dauert es rund 2 Wochen, bis das Öl die volle Schärfe entfaltet.

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