



Chili - Ingwer - Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 0,7 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

0,7 Liter Olivenöl

4 Chilischote(n), ganz, getrocknet

50 g Ingwer, frisch

zusammen mit den restlichen Zutaten in ein schönes, der benötigten Größe entsprechendes Glas füllen - dieses natürlich am besten vorher auskochen.

Das Öl erhitzen (leicht ankochen, so dass kleine Siedebällchen auftreten).

Anmerkung: Dies ergab bei mir bessere Ergebnisse in Punkto Haltbarkeit bezüglich des frischen Ingwers und bessere Aromenauslösung bei den Chilischoten.

Das Öl in das Behältnis füllen. Dabei darauf achten, dass die Zutaten komplett bedeckt sind (am besten ist das Behältnis voll). Fest verschließen und das Öl an einem kühlen dunklen Ort ca. 6 Wochen reifen lassen.

Eignet sich als pikantes Gewürz für Salate, auf Pizzen und Nudeln usw.

ZUBEREITUNG

Den Ingwer schälen und in grobe Stifte schneiden. Eine Chilischote im Möser zerreiben.

Die drei weiteren Chilischoten, falls noch nicht zum trocknen geschehen, anschneiden und am Stück