



Chili - Öl Rezept. 2

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 3 Std., 5 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 0,5 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- ½ Liter Öl (Rapsöl) oder Traubenkernöl
- 3 Peperoni, rot, frische
- 3 Peperoni, grüne, frische
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL Ingwer, frisch gerieben
- 2 EL Meersalz
- 4 EL Chiliflocken

NÄHRWERT

Calories: 4252 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die frischen Peperoni waschen, entkernen und klein schneiden. Knoblauchzehen durchpressen. Ingwer schälen und reiben. Nun in einer Pfanne 100 ml Öl erhitzen und die Peperoni, Knoblauch und Ingwer andünsten. Das Meersalz und die Chiliflocken sowie das restliche Öl hinzufügen und alles 30 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen.

Dann in eine Schüssel füllen und alles 2 Minuten lang mit dem Mixstab mixen. In ein passendes Schraubglas füllen und drei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Immer mal wieder durchschütteln!

Bei Zimmertemperatur erst 2 - 3 Stunden stehen lassen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und

vorsichtig das Öl durchgießen. In eine passende kleine Flasche abfüllen.

Tipp: Das selbst gemachte Chiliöl ist gut für Marinaden und Salatsoßen. Einige Tropfen auf gebratenem Fleisch kitzeln die Geschmacksnerven!