



Chili - Vanille - Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 12 Std., 20 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 20 Min.

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

ZUTATEN

8 Chilischote(n), getrocknete
½ Liter Olivenöl, natives oder
Maiskeimöl

2 EL Cayennepfeffer

1 Vanilleschote(n)

und in ein steriles Gefäß füllen.

Schmeckt auf geröstetem Baguette und ist auch sehr gut zum Anbraten von Rind, Garnelen und Lamm geeignet.

ZUBEREITUNG

Längs halbierte Chilischoten fein hacken, mit dem Öl in einen Topf geben, 10 Minuten bei sehr kleiner Hitze erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Cayennepfeffer und Vanilleschote dazu geben.
Zugedeckt 1 Tag ziehen lassen. Das Öl durchsiehen