



Schalotten - Chili - Knoblauch - Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Chilischote(n), getrocknet

350 g Schalotte(n)

12 Zehe/n Knoblauch

1 Liter Olivenöl

braun sind.

Das Ganze erkalten lassen, durch einen Kaffeefilter gießen, wieder erhitzen und heiß in kleine Twist-Off-Flaschen füllen.

Das feuerrote Öl hält sich, dunkel aufbewahrt, mind. 6 Monate, angebrochene Flaschen stelle ich in den Kühlschrank.

Mit einem flotten Etikett und hübsch verpackt eignet sich das Öl auch sehr gut als kleines Mitbringsel.

ZUBEREITUNG

Die Chilischoten im Mörser oder einer Plastiktüte mittels Fleischklopfer zerkleinern. Den Knoblauch und die Schalotten geschält fein würfeln.

Alles zusammen mit dem Öl in einen Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. garen, bis die Schalotten