



Sesam - Chili - Öl

★★★★★

Öle

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

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 150ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 150** ml Öl (Erdnussöl, ersatzweise Pflanzenöl)
- 3** EL Chilischote(n), rote, getrocknet, gehackt
- 3** EL Pfeffer - Körner, (Sichuan-Pfefferkörner), ungeröstet
- 2** EL Öl (Sesamöl)

Ergibt 150 ml.

ZUBEREITUNG

Einen Wok erhitzen, das Erdnussöl hineingeben. Wenn es heiß ist, die Chilis und die Sichuan-Pfefferkörner dazugeben. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme weiterdünsten, dann das Sesamöl einrühren und vollständig auskühlen lassen. Das Öl durch ein Sieb seihen.

Hält gut gekühlt 6 Monaten. Vor Gebrauch auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.