



Thymian - Öl

★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 12 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 10 Min.

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

ZUTATEN

450 g Olivenöl, kalt gepresstes

1 Zweig/e Rosmarin

8 Zweig/e Thymian

2 Knoblauchzehe(n)

1 Chilischote(n), getr.

ZUBEREITUNG

Die Gartenkräuter waschen, alles Unschöne entfernen, gut trocknen lassen (ca. 12 Std).

Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Kräuter und den Knoblauch in eine Flasche füllen und mit dem Öl auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind.

Das Würzöl vor dem Gebrauch 1 Woche durchziehen lassen. Es ist bis zu 4 Monaten haltbar.

Anmerkung:

Das Bundesinstitut für Risikobewertung kam zu dem Schluss, dass es bei derart selbsterzeugten Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann, dass die Vermehrung von Clostridium (C.) botulinum und die Bildung von Botulinumtoxin geschieht. Daher solltet Ihr selbst hergestellte Würzöle nur zum Braten wählen, nicht zum Rohverzehr in Salaten & Co.