Kräuter – Knoblauch – Olivenöl hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });

Wunderbar um Fleisch zu marinieren, für kurz gebratenes Fleisch oder Fisch, als Dressing – Öl zu Blattsalaten, Meeresfrüchtesalaten, oder auch für Pilzragouts

Zutaten

- 1 l natives Olivenöl
- 2 – 3 gedrückte Knoblauchzehen
- 1 kleine Peperoni
- 6 – 8 gedrückte, schwarze Pfefferkörner
- 6 – 8 gedrückte, rote Pfefferkörner
- 5 – 6 gedrückte Wacholderbeeren
- 4 – 5 Pimentkörner
- 1 – 2 frische Peperoni
- ½ Zitronenschale
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1frischer Rosmarinzweig
- 4 – 5 Salbeiblätter
- Etwas Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Die Kräuter sollten sauber und trocken und sein, um Schimmelbildung aus zu schließen. Am Besten aus dem eigenen Garten, ungewaschen, nur gesäubert, so gehen kostbare Aromen und Gerbstoffe nicht verloren.

Schritt3

Die Kräuter und Gewürze in die Flasche geben, mit Olivenöl aufgießen, verkorken, verschließen, ev. das Datum drauf schreiben.

Schritt4

Nach 2 Wochen erstmals verwenden, dann sind sie im Kühlschrank bis zu 12 Wochen haltbar.

Schritt5

Ein Abseihen ist nicht erforderlich, bei zu schnellem Verbrauch, einfach mit neuem Öl auffüllen.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Salatrezepte, Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-knoblauch-olivenoel-hausgemacht/