



# 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
- 1 frischer 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/>