

Scharfes Öl selber machen

Du brauchst:

- 1 Chilischote
- 1 große Zehe Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Liter Öl (am besten ein neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl du kannst aber auch Olivenöl benutzen)
- 1 saubere, leer Flasche mit einem Verschluss (1 Liter)



So geht's:

1. Die Chilischote längs aufschneiden und in 4 Streifen schneiden.



2. Stecke die Chili-Streifen in die Flasche



3. Die Knoblauchzehe schälen und in grobe Stücke schneiden



4. Füge den Knoblauch zu dem Chili hinzu



5. Wasche den Rosmarin und füge ihn in die Flasche hinzu



6. Schütte nun das Öl in die Flasche.



7. Verschließe die Flasche und lasse das Ganze nun ca. 4 Wochen ziehen. Lagere die Flasche in einem kühlen und trockenen Raum.

