

Bärlauchöl



Bärlauchöl ist sehr einfach und schnell herzustellen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält das Öl mindestens ein halbes Jahr. Es eignet besonders gut um daraus Dressing für Salate herzustellen kann aber auch für alles andere, wozu sonst Olivenöl verwendet wird, benutzt werden.

Zutaten

1 Bund Bärlauch

1 Flasche (0,75) Olivenöl

Zubereitung

Den Bärlauch waschen und abtrocknen.

Bärlauch in einem Mixer solange mixen, bis sich der Bärlauch komplett mit dem Öl vermengt hat.

Das Öl in einem Behälter bei normaler Raumtemperatur ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Das Öl durch ein Passiertuch oder Kaffeefilter gießen und in die Olivenölflasche mit einem Trichter gießen.

Bei Raumtemperatur hält sich das Bärlauchöl ein bis zwei Wochen. Im Kühlschrank lässt es sich wesentlich länger lagern (mindestens ein halbes Jahr), muss dann aber erst wieder warm werden, da Olivenöl bei kalten Temperaturen fester wird.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de

Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.