

Chili-Öl

Zutaten für 2.5 dl

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Einige getrocknete Chilischoten – je nach Gusto

2.5 dl Olivenöl

Eine kleine, gut verschliessbare Glasflasche

Das Öl kann auch mit frischen Chilis hergestellt werden, wer Olivenöl nicht mag nimmt ein anderes. Die Öle können auch gemischt werden

Zubereitung

Entfernen Sie die Stiele von den getrockneten Chilischoten und zerdrücken Sie diese leicht. So können diese die Schärfe besser an das Öl abgeben.

Geben Sie die Chilis in eine Flasche. Je mehr Schoten Sie verwenden, desto schärfer wird später das selbstgemachte Chiliöl.

Nun geben Sie das Öl darüber. Die Chilischoten werden erst mal an der Oberfläche schwimmen.

Schütteln Sie die Flasche vorsichtig kurz und geben diese zum Lagern an einen kühlen dunklen Ort. Achtung: Öl nicht in den Kühlschrank stellen, es kann sonst ausflocken.

Alle paar Tage sollten Sie die Flasche erneut vorsichtig durchschütteln.

Nach ca. 2 bis 3 Wochen ist schon viel Aroma an das Öl abgegeben worden. Idealerweise probiert man gelegentlich. Sollte das Öl die ideale Schärfe erreicht haben können Sie die Chilies aus dem Öl nehmen. Bei dieser Methode (man spricht von Kaltextraktion) nimmt das Öl die Schärfe erst nach wenigen Wochen an.

Schnelle Version – wenn das Öl gleich verwendet werden soll: Chilischoten in kleine Stücke schneiden.

Öl in einen Topf geben und erhitzen. Das Öl sollte nur mässig erhitzt werden die Schoten dürfen nicht verbrennen. Geben Sie die Chilischoten hinzu und rühren das Öl für ca. 2 bis 3 Minuten ständig um.

Anschließend nehmen Sie den Topf von der Flamme oder Herd und lassen das Öl ca. 15 Minuten abkühlen.

Kann nun direkt in eine saubere Flasche abgefüllt werden. Die Chilis können dabei mit einem Sieb herausgefiltert werden, so entsteht ein klares Chiliöl.