



Sonnenblumenöl und Olivenöl

Kräuter-, Chili- und Zitronenöl nach eigenem Gusto, selbst gemacht!

Rosmarin

Zutaten für 1 Flasche 0.75 l

0.75 l kalt gepresstes Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)

2 Zweige Rosmarin

Rosmarin waschen, trockentupfen, in eine saubere Flasche geben.

Mit Öl begießen, gut verschleifen und 3 Wochen ziehen lassen.

Bärlauch

Zutaten für 1 Flasche 0.75 l

0.75 l kalt gepresstes Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)

125 g frische Bärlauchblätter

Bärlauch waschen, verlesen, trocken tupfen und in eine saubere und trockene Flasche geben. Das Öl aufgießen, die Flasche verschließen und ca. 2 Wochen ziehen lassen.

Dann das Öl durch ein feines Sieb in eine saubere Flasche gießen. Nach Belieben 2-3 saubere und trockene Bärlauchblätter hineingeben. Das Öl hält sich ca. 4 Wochen.

Salbei Öl

Zutaten für 1 Flasche 0.75 l

0.75 l kalt gepresstes Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)

2 Stängel Salbei

Salbeistengel in die Flasche stecken.

Flaschen mit Öl auffüllen, gut verschlossen kühl und dunkel mindestens eine Woche ziehen lassen.

Chili Öl

Zutaten für 1 Flasche 0.75 l

0.75 l kalt gepresstes Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)
5 rote Chilischoten
1 TL grüne Pfefferkörner

Die Schoten heiss überbrühen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und zusammen mit den Pfefferkörnern in die Flasche füllen.

Flaschen mit Öl auffüllen, gut verschlossen kühl und dunkel mindestens eine Woche ziehen lassen.

Zitronen Öl

Zutaten für 1 Flasche 0.75 l

0.75 l kalt gepresstes Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)
½ unbehandelte Zitrone
2 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen (nach Wunsch)

Die Zitronenhälfte in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarinzweigen und geschälten Knoblauchzehen in eine Flasche füllen.

Flaschen mit Öl auffüllen, gut verschlossen kühl und dunkel mindestens eine Woche ziehen lassen.