



## Asiatiches Chili - Schalotten - Öl

★★★★

Öle

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**100 g** Chilischote(n), getrocknete

**350 g** Schalotte(n)

**10** Zehe/n Knoblauch

**1** Liter Pflanzenöl

### NÄHRWERT

Calories: 8205 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch schälen und alles fein zerkleinern. Zusammen mit dem Öl erhitzen und bei kleiner Hitze 20 Minuten garen, bis die Schalotten braun sind.

Erkalten lassen, durch ein Kaffeefilter filtern, wieder erhitzen und heiß in sterilisierte Flaschen füllen.

Scharfes, würzig, feuerrotes Öl. Peppt alles auf - von Gulasch bis Frühlingsrollendips