



Bärlauch - Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 800ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 Handvoll Bärlauch

800 ml Olivenöl, kalt gepresstes

NÄHRWERT

Calories: 7073 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Bärlauchblätter vorsichtig waschen und gut trocken tupfen. Nun die Blätter mit einem scharfen Messer in ca. 5 - 10 mm breite Streifen quer zum Blatt schneiden. Immer nur kleinere Mengen schneiden und diese mit Olivenöl in eine ca. 1 Liter fassende Flasche füllen.

Durch die kurze Berührung der Schnittkanten mit der Luft wird die Oxydation auf ein Minimum beschränkt.

Anschließend das restliche Olivenöl bis kurz unterhalb

der Verschlusshöhe auffüllen. Das Öl lässt man nun 18 - 24 Tage an einem nicht zu hellen Ort bei Zimmertemperatur reifen.

Danach filtert man das Öl durch ein feines Sieb in eine oder mehrere kleine, dunkle Flaschen, gibt noch ca. einen TL von den schmalen Blattstreifen zur Dekoration dazu und bewahrt die Flaschen für längere Haltbarkeit (bis zu 9 Monate) im Kühlschrank *oder einem kühlen, dunklen Kellerraum auf. Ohne Kühlung* hält dieses Gewürzöl ca. 1,5 bis 2 Monate.

Falls das gekühlte Bärlauchöl weißlich ausflockt, hat dies keinerlei Einfluss auf die Qualität des Öls. Nach Erwärmung auf Zimmertemperatur verschwinden diese Flocken vollkommen von selbst.