# Chili - Öl

★★★★

*Öle*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** ca. 0,5 Liter **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

**500** ml Olivenöl, natives

**1** Chilischote(n), grün

**5** Chilischote(n), rot

## NÄHRWERT

Calories: 4436 kcal
Serving Size: 1

## ZUBEREITUNG

Das Olivenöl in eine saubere, trockene Flasche füllen. Die grüne Chilischote quer in feine Ringe schneiden und zusammen mit den ganz belassenen roten Schoten zum Öl geben. Die Flasche mit einem neuen Korken fest verschließen und das Öl zum Durchziehen 10 - 14 Tage stehen lassen. Die Flasche während dieser Zeit gelegentlich schütteln.

Für ein kräftigeres Aroma fügt man dem Öl zusätzlich Knoblauch, Thymian und Pfefferkörner hinzu.

**Anmerkung:**
Das Bundesinstitut für Risikobewertung kam zu dem Schluss, dass es bei derart selbsterzeugten Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann, dass die Vermehrung von Clostridium (C.) botulinum und die Bildung von Botulinumtoxin geschieht. Daher solltet Ihr selbst hergestellte Würzöle nur zum Braten wählen, nicht zum Rohverzehr in Salaten & Co.