

Orientalisches Chiliöl



Zutaten für 180 ml:

180 ml Sonnenblumenöl

50 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 TL Ingwer

1/2 rote Chilischote

1/2 Sternanis

2 TL Currypulver

1 TL Tomatenmark

Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe und die Schalotten pellen, den Ingwer schälen. Nun Knoblauch, Schalotten, Ingwer und Chilischote grob hacken.

2 EL Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Sternanis und Currypulver dazugeben und ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur anschwitzen. Die Schalotten sollten dann weich sein. Nun das Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten erhitzen.

Das restliche Öl und den Zitronenabrieb in den Topf geben und das Ganze 30 Min. ganz leicht köcheln lassen. Dann alles abkühlen lassen.

Nun ein Sieb über eine Schüssel geben und das Sieb mit einem Passiertuch auslegen. Das abgekühlte Öl hineingeben und abseihen.

Das Öl in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.