



## Olivenoel aromatisieren



### Aromatisieren von Olivenoel. Kleiner Aufwand mit grosser Wirkung.

Ein Schuss Chili-Oel über die Pizza, ein paar Tröpfchen Zitronen-Oel an den Fisch oder die Suppe mit Rosmarin-Oel würzen ist mehr als ein Griff in die Trickkiste.

#### Aromatisieren Sie selber!

Nebst guten Zutaten brauchen Sie für die optimale Trennung der Aromaspender vom Oel unbedingt ein sehr feines Sieb. Dies, weil wir nur mit den Naturprodukten ohne Konservierungsmittel arbeiten. Da der Aufwand klein ist, lohnt es sich, nur kleine Mengen für ca. 2 Monate zu aromatisieren. Mindestens so lange bleibt der Geschmack in einem gut verschlossenen Fläschchen, eher kühl (nicht kalt) gelagert, erhalten.

#### Die Zutaten.

Damit das aromatisierte Olivenoel sich nicht verändert oder gar ranzig wird, sollte möglichst wenig Wasser respektive Saft im Spiel sein. Die Gewürze nach dem Waschen gut mit einem Tuch oder Haushaltspapier trocken tupfen und zusätzlich noch etwas trocknen lassen. Und selbstverständlich nur feinstes Olivenoel Extra Vergine verwenden.



#### Zitronen-Oel

Zesten einer unbehandelten, vollreifen italienischen Zitrone auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Mit der Raffel abgeriebene Zesten in einem Glas mit Deckel mit 1 dl Olivenoel übergiessen. Nach 1 bis 2 Tagen sorgfältig absieben und gut verschlossen eher kühl (nicht kalt) aufbewahren.

**Tipp:** Probieren Sie das auch mit Limetten, Orangen oder Mandarinen.



#### Rosmarin-Oel

10 Esslöffel frischen Rosmarin, fein gehackt, auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. In einem Glas mit Deckel 1 bis 2 Tage stehen lassen. Sorgfältig absieben und in gut verschlossen eher kühl (nicht kalt) aufbewahren.

**Tipp:** Damit wird eine Suppe zum Süsschen!



#### Chili-Oel

6 getrocknete Chilischoten sehr fein gehackt auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Die gehackten Chilis etwas antrocknen lassen. In einem Glas mit Deckel mit 1 dl Olivenoel übergiessen. Nach 1 bis 2 Tagen sorgfältig absieben und in gut verschlossen eher kühl (nicht kalt) aufbewahren.

**Tipp:** Die halbierten Chilis vor dem hacken an der Sonne antrocknen lassen.



#### Knoblauch-Oel

3 bis 6 fein gehackte Knoblauchzehen auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. 2 bis 3 Stunden an der Luft antrocknen lassen. In einem Glas mit Deckel 1 bis 2 Tage stehen lassen. Sorgfältig absieben und in einer gut verschliessbaren Flasche eher kühl (nicht kalt) aufbewahren.

**Tipp:** Machen Sie einen Versuch mit etwas Basilikum oder Pfefferminz dazu.



#### Oele mit frischen Kräutern wie z.B. Thymian und Basilikum

Für 1 dl Kräuteröl braucht es 50 g Kräuter auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Kräuter waschen, trocken tupfen und zusätzlich etwas trocknen lassen. Fein hacken und mit Olivenoel übergiessen. In Glas mit Deckel 2 bis 4 Tage stehen lassen. Sorgfältig absieben und in gut verschlossen eher kühl (nicht kalt) aufbewahren.

**Tipp:** Um eine Gärung zu verhindern, die Kräuter 2 bis 3 Stunden an der Sonne trocknen lassen.