

Chiliöl

Zutaten für 500 ml Chiliöl:

10 getrocknete Chilischoten
1/4 L Sonnenblumenöl
1/4 L Olivenöl



Zubereitung:

Vor dem Einlegen müssen die Chilischoten trocknen. Direkt nach der Ernte an einem schattigen und trockenen Platz für ca. 10 Wochen trocknen lassen.

Die Chilischoten vom Stiel befreien und mit einem scharfen Messer, der Länge nach aufschneiden. Anschließend die Chilihälften mit den Ölen vermischen.

Das fertige Chiliöl in eine luftdicht verschlossene Flasche füllen und für ein paar Wochen an einem dunklen, kühlen Ort stellen. Es ist wichtig, dass die Flasche wirklich luftdicht verschlossen ist, da ansonsten Schimmel entstehen kann.

Chiliöl eignet sich hervorragend um Salatrezepten die nötige Würze zu verleihen.

Wissenswertes über Chilies:



Wer selber schon mal Chilies angebaut hat, kennt das Problem nach der Ernte. Wohin damit?

Eine gute Möglichkeit Chili länger frisch aufzubewahren ist das Einfrieren. Am besten direkt nach der Ernte und ungewaschen. Die kleinen Schmutzpartikel schützen vor dem Zusammenkleben. Bei Bedarf eine Chilischote entnehmen, gefroren schneiden, anschließend waschen und dann verwenden.

Chilies können aber auch getrocknet werden, was in den meisten Fällen auch eine nette Küchendekoration ist. Die Chilies nach der Ernte, mittig mit einer Nadel auf einem Faden auffädeln und aufhängen.