

Gewürz-Öl zum Grillen

Zutaten:

- 250 ml Olivenöl
- 2-3 Scheiben Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chili-Schote
- 1 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Thymian

Das Öl und die Gewürze in ein Glas geben. Die Gewürze dabei etwas andrücken. Das Öl bekommt bereits nach wenigen Stunden ein schönes Aroma. Es hält sich über mehrere Wochen im Kühlschrank, dabei wird der Geschmack immer intensiver.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.06.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen