

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZITRUSÖL MIT MINZE UND KUMQUATS FÜR 2 FLASCHEN À CA. 500ML INHALT

Zutaten:

6 STK	ORANGEN UND ZITRONEN (JE 3 STK)
1 LT	GUTES OLIVENÖL
4-6	KUMQUATS
1 ZWEIG	MINZE
ETWAS	PFEFFER GANZ, CHILI (NACH BELIEBEN)

ZUBEREITUNG:

Die Orangen/Zitronen, Kumquats heiss abwaschen und abtrocknen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schale der Orangen und Zitronen dünn abschneiden, dabei möglichst das Weiss der Schale nicht mit abschneiden. Kumquats längs halbieren/vierteln, sofern nötig.

Die Zitrusfrüchte/Schalen in die Flaschen verteilen. Den Pfeffer sowie Chilischote dazugeben. Das Olivenöl auf die Orangenschale giessen und die Flaschen verschliessen. Das Oel ca. 3 Wochen an einem kühlen und dunklen Ort durchziehen lassen, dabei die Flaschen gelegentlich schütteln.

Anschliessend das Oel durch ein feines Sieb abseihen und in saubere Flaschen füllen. Evtl. nochmals mit frischer Orange garnieren.

Passt zu frischen Salaten, Ge grilltem sowie auch zu Sauerrahm-Eis und frischen Beeren.