

Rosmarin- Knoblauch- Öl

Eigentlich braucht man zu diesem Rezept Rosmarin- Knoblauch- Öl keine Rezeptanleitung, dennoch sollte man ein paar wichtige Kleinigkeiten beim Ansetzen des Rosmarinöles beachten, damit es auch bei guter Qualität für mehrere Monate haltbar bleibt.

Zutaten: für 250 ml Rosmarin- Knoblauchöl

1 – 2 Stängel frischen Rosmarin
1 große Knoblauchzehe
1 kleine Messerspitze Meersalz
Fleur de Sel oder Speisesalz
Olivenöl



Zubereitung:

Das Wichtigste für die Zubereitung von einem selbst hergestelltem Rosmarin- Knoblauch- Öl ist, dass die Flasche zum Einfüllen sehr sauber, am Besten zuvor in kochendem Wasser ausgekocht wurde.

Der nächste Punkt, welchen man ebenfalls sorgfältig beachten sollte ist, dass sowohl die Flasche als auch der Rosmarinstängel und Knoblauch ganz trocken sind.

Dabei bietet es sich an, die vorgesehene Flasche zum Einfüllen des Öles schon am Tag zuvor zu reinigen, damit sie gut abtrocknen kann.

Der Rosmarinstängel sollte nach kurzem Abspülen unter kaltem Wasser ebenfalls sehr gut trocken getupft werden, dabei das Gewürzkraut so in der Länge zurechtschneiden, dass es bis zu etwa zwei Dritteln gut stehend in die Flasche passt und ganz mit Öl bedeckt werden kann.

Die Fertigstellung vom Rosmarin- Knoblauch- Öl:

Die Knoblauchzehe, sollte sie zu dick sein um durch den Flaschenhals zu passen, der Länge nach ein-zweimal halbieren und auf den Boden der Flasche fallen lassen.

Die Flasche bis etwa zur Hälfte mit Olivenöl auffüllen.

Einen oder auch zwei kleinere Rosmarinstängel mit den abgeschnittenen Stielenden nach unten in die Flasche bis auf den Boden stecken.

Die Flasche nun bis zum oberen Rand mit Olivenöl auffüllen, dabei die Flasche ein paar Mal auf den Tisch stoßen, damit sich die kleinen Luftblasen setzen können.

Mit den Fingern etwas Fleur de Sel (Meersalz) in das Öl einrieseln lassen.

Die Flasche entweder mit einem Schraubverschluss oder einem Korken verschließen und wie bei Olivenöl üblich an einen abgedunkelten Ort stellen.

Schon nach ein paar Tagen kann man das Rosmarin- Knoblauch- Öl zum Verfeinern von einem Salat, Pasta, Gemüse, zum Bestreichen von Grillgut usw. verwenden.

Tipp:

Nachdem man Rosmarinöl entnommen hat, sollte man die Flasche immer wieder mit etwas Olivenöl nachfüllen, damit der Rosmarinzweig damit bedeckt ist.

Bei Bedarf kann man den Rosmarinzweig auch etwas kürzen.

Dieses Rosmarin Öl ist auch eine nette Geschenkidee oder Mitbringsel bei einer Einladung zum Essen oder zu einem Grillabend.

Kalorienangaben

Ein gut gefüllter EL Rosmarin- Knoblauch- Öl enthält ca. 82 kcal und ca. 9 g Fett