

Kräuter in Öl

Kategorien: Marmeladen, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Folgende Kraeuter eignen sich besonders zum Einlegen ganzer Zweige in Oel (am besten Oliven- oder Sonnenblumenoel): Rosmarin(evtl. zusammen mit Knoblauch), Salbei (evtl. zusammen mit Knoblauch)

Zubereitung: Sie sehen zwar dekorativ aus, die Oelflaschen, in denen ein frischer Kraeuterzweig steckt, aber solange der Zweig nicht mehr ganz vom Oel bedeckt ist, beginnt er zu schimmeln. Dem kann man abhelfen, indem man immer wieder Oel zugiesst aber den Zweig nach drei Wochen "Einwirkzeit" entfernt. Falls man das Oel verschenken will, sollte man einen entsprechenden Vermerk machen. Wichtig: Die Kraeuter muessen vor dem Einlegen ganz trocken sein. Olivenoel oder Sonnenblumenoel eignen sich bestens. Hier gib man einen oder zwei Zweige in huebsche Oelflaschen. Das Oel muss die Kraeuter ganz bedecken.