

Trüffel - Oel

Kategorien: Einmachen, Pilze

Zutaten für: 1 Liter

1 Ltr. Natives Olivenoel
10 Gramm Trüffel, weiss oder schwarz

Anleitung:

Die weisse Trueffel gibt mehr Geschack als die schwarze. Die schwarzen Trueffel kosten allerdings etwa nur die Haelfte. Verwenden sie Reste, die vom Hobeln uebrigbleiben, oder die etwas haerdere Aussenhaut von schwarzen Trueffeln.

Die Trueffelstuecke in die Flasche geben und das Oel zugiessen. Nach 2-3 Wochen hat das Oel das Trueffelaroma angenommen. Die Pilzstuecke koennen mehrere Monate im Oel bleiben. Immer wieder frisches Oel nachfuellen.