



Copyright: Minka Waberzeck



Copyright: Minka Waberzeck



Copyright: Minka Waberzeck



Copyright: Minka Waberzeck

# Pimp das Öl

# Wir machen:

- 2 verschiedene Kräuteröle
  - Knoblauchöl
  - Chiliöl (Vorsicht, scharf!)
- Achtung:
  - Zubereitung auf eigene Gefahr
  - Gehe vorsichtig mit scharfen Messern und heißem Wasser um
  - Wenn Du die Chilis klein geschnitten hast, wasch Deine Hände gründlich bevor Du Dir ins Gesicht fasst! Sonst brennt's!



Copyright: Minka Waberzeck

# Knoblauchöl: Zutaten

- Für 250ml Knoblauchöl brauchst Du:
  - 250ml neutral schmeckendes Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
  - 1 saubere Glasflasche mit Schraubverschluss
  - 2 Zehen Knoblauch
  - Trichter (wenn Du hast)
- Wenn du möchtest:
  - 1 Zweig Rosmarin (am besten getrocknet)



Copyright: Minka Waberzeck



Copyright: Minka Waberzeck



# Knoblauchöl: Zubereitung

- Wasche die Glasflasche mit heißem Wasser aus
- Lass die Flasche gut trocknen
- Schäle den Knoblauch
- Schneide ihn in zwei Hälften  
oder  
schneide ihn in kleine Stücke



- Wenn die Flasche komplett trocken ist, kannst Du sie füllen
- Gib den Knoblauch in die Flasche
- [Gib den Zweig Rosmarin dazu]
- Schütte das Öl [mit dem Trichter] in die Flasche, so dass alle Zutaten ganz bedeckt sind



# Chiliöl: Zutaten

- Für 250 ml Chiliöl brauchst Du:
  - 250ml neutral schmeckendes Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
  - 1 saubere Glasflasche mit Schraubverschluss
  - 2 Chilis
  - Trichter (wenn Du hast)
- Wenn du möchtest:
  - 1 Zweig Rosmarin (am besten getrocknet)
  - 1 getrocknete Chili



# Chiliöl: Zubereitung

- Wasche die Glasflasche mit heißem Wasser aus
- Lass die Flasche gut trocknen
- Schneide die Enden der Chilis ab, sie kommen nicht ins Öl
- Schneide die 2 Chilis in kleine Stücke



- Wenn die Flasche komplett trocken ist, kannst Du sie füllen
- Gib die Chilistücke in die Flasche
- [Gib den Zweig Rosmarin und die getrocknete Chili dazu]
- Schütte das Öl [mit dem Trichter] in die Flasche, so dass alle Zutaten ganz bedeckt sind





# Geschafft!

- Am besten stellst Du das Öl an einen dunklen und trockenen Ort
- Wenn Du möchtest, dass das Öl noch intensiver (das heißt, stärker) schmeckt, dann lass es noch 2 Wochen stehen ohne es zu öffnen
- Nach dem Öffnen ist das Öl ungefähr 6 Wochen haltbar

