



Kräuteröl selber machen

Zutaten:

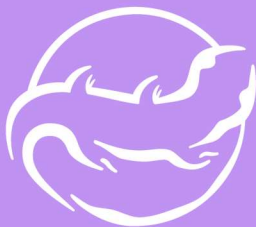
- Speiseöl, bspw. Sonnenblumenöl / Rapsöl (geschmacksneutral) oder Olivenöl (geschmacksintensiv)
- Frische Kräuter, bspw. Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano, Bärlauch, Knoblauch, Chili, ...
- Gewürze (optional)
- Sauberes Gefäß (Flasche, Einmachglas, ...), das sich luftdicht verschließen lässt

So geht's:

- Gefäß sterilisieren, bspw. mit heißem Wasser oder im Backofen
- Kräuter sorgfältig verlesen und welke Blätter oder schadhafte Stellen abschneiden
- Kräuter in das Gefäß geben und mit Speiseöl übergießen. Wichtig: die Kräuter müssen vollständig mit Öl bedeckt sein
- Gefäß luftdicht verschließen

Nach rund 2-3 Wochen haben die Kräuter ihre Aromen an das Öl abgegeben.

Öl kühl und dunkel lagern. Bis zu 6 Monaten haltbar.



Zweckverband
Bevorzugtes Erholungsgebiet
Bad Wünnenberg/Büren

Carolin Schepers

Poststraße 15 | 33181 Bad Wünnenberg

Mobiltel.: 0160 654 02 32

E-Mail: erholungsgebiet@wuennenberg-bueren.de

Web: www.wuennenberg-bueren.de