



Chili-Vanille-Öl

Zutaten

10 getrocknete
Chilischoten
½ l Oliven- oder Maiskeimöl
2 EL Cayennepfeffer
1 Vanilleschote, längs halbiert

Zubereitung

Chilischoten fein hacken, mit dem Öl in einen Topf geben, 10 Minuten bei sehr kleiner Hitze erwärmen. Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Cayennepfeffer und Vanilleschote zugeben. Zugedeckt 1 Tag ziehen lassen. Öl durchsiehen, in ein steriles Gefäß füllen. Schmeckt auf geröstetem Baguette und ist auch sehr gut zum Anbraten von Lamm geeignet.

Schnelle Variante: Die ganzen Chili- und Vanilleschoten in die gefüllte Flasche mit Öl geben. Gutes Olivenöl mit einigen Kräutern oder Pfefferkörnern verfeinert, macht sich ebenfalls gut. Entscheidend: schöne Fläschchen mit Bügelverschluss!