

Gewürzöl

Für ½ Liter: 4 Knoblauchzehen (gepresst), 6 Pfefferkörner (zerstossen), 4 Zweige Estragon, ½ l Olivenöl,
1 Estragonzweig

Knoblauch, Pfeffer und Estragonzweige in eine ausgekochte Flasche geben. Mit Öl auffüllen. Flasche gut verschliessen und Öl 2–3 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Ab und zu leicht durchschütteln.

Gewürzöl durch einen Kaffeefilter laufen lassen und in eine ausgekochte Flasche füllen. Einen frischen Estragonzweig dazugeben. Das Öl kühl aufbewahren und bald verbrauchen.