

Rosmarin-Öl



Ergibt 2 Flaschen à ca. 3½ dl

4 Zweiglein **Rosmarin**, 4 kleine **Chilis** waschen, trocknen, mit je ½ Esslöffel **Koriandersamen** in jede Flasche verteilen. Diese mit je 3½ dl **Olivenöl** bis zum Rand füllen, verschliessen. Ca. 3 Wochen an dunklem Ort ziehen lassen.

Verwendung: für Marinaden, zum Braten von Fleisch, Fisch, für Gemüse und Salat.

Haltbarkeit: ca. 2 Monate an kühlem, dunklem Ort.