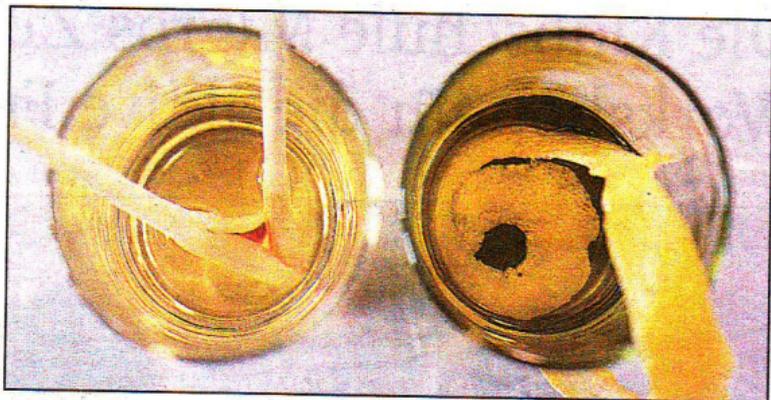


Würzöle selbst gemacht

Würzöle sind seit dem Peperoncini-Öl in der Pizzeria um die Ecke ein Begriff. Man kann sie relativ einfach selber herstellen. Am besten nur in kleinen Portionen, denn sie sind nicht lange haltbar. In kleinen Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Würzöle kann man direkt am Tisch über ein Gericht träufeln – ein Erlebnis. Sie eignen sich auch vorzüglich zum Marinieren, sind jedoch höchstens zum Dünsten und überhaupt nicht zum Braten geeignet.

Zitronen- oder Zitronengras-Öl: Schale von 1–2 unbehandelten Zitronen oder 2–3 Zitronengras-Stängel (längs geviertelt oder halbiert) in 2,5 dl neutralem Öl langsam erwärmen. Fünf Minuten ziehen lassen. Auskühlen lassen und absieben. Für Fisch, Pasta, Kartoffeln, Marinaden etc.



*SAISON
KÜCHE*

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: Im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 18 Franken. Jetzt bestellen: Tel. 0848 877 777 oder Fax 056 - 417 53 37. Gratis-Probe-Exemplar über Internet www.saison.ch

Würzöl z.B. mit Zitrone oder Zitronengras kann man auch selber machen.