V	
	© Lungauer Kochwerk

Dauer: Autwandig
Kategorie: Eingemachtes und Co.
Saison: Ganzjährig Sommer
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

2 L	Olivenöl
	Rosmarinzweige
	Majoranzweige
	Thymianzweige
	Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Öl und Kräuter mit Knoblauch in einen Topf geben und erhitzen – max. auf 75 Grad.

2. Wenn das Öl zu perlen anfängt, dann auf die kleinste Stufe zurückschalten und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Immer wieder kontrollieren, dass das Öl nicht zu heiß wird.

- 3. Vom Herd nehmen und 24 Stunden ziehen lassen.
- 4. Im erkalteten Zustand abseihen und in dunkle Flaschen füllen und gut verschließen.