



Dauer: Aufwändig

.....

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.