

# Weihnachts-Plätzchen

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit auch einmal ein Grundrezept für Weihnachts-Plätzchen. Diese kann man entweder vor dem Backen durch diverse Gewürze im Teig variieren oder auch nach dem Backen noch weiter dekorieren, so z.B. mit Puderzucker, Zuckerguss oder als Doppel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

[amd-zlrecipe-recipe:892]

---

## Hackbraten

Dies ist das Grundrezept für einen Hackbraten.

Für Hackbraten gibt es durchaus auch ein Grundrezept. Auch wenn man ihn in mannigfaltiger Weise variieren und verändern kann.

Die Grundzutaten für einen guten Hackbraten bleiben immer die gleichen.

Und ein Hackbraten muss vor allem eines sein: Zwar schmackhaft, lecker und würzig. Auch durchgegart, da man für einen Hackbraten Hackfleisch von Rind und Schwein verwendet. Aber er muss vor allem auch saftig sein, nicht zu trocken.

Hackbraten bereitet man normalerweise in einer feuerfesten

Auflaufform oder einem Bräter im Backofen zu. Das gibt dann auch krosse Röstspuren an der Oberfläche des Hackbratens.

Aber Sie werden einen Hackbraten sicherlich auch schon einmal in einer Pfanne oder einem Topf auf dem Herd zubereitet haben. Auch das ist möglich. Und Sie werden sich sicherlich wundern, auch in der Mikrowelle lässt sich ein leckerer Hackbraten garen.

Bei allen drei Zubereitungsarten benötigt man ungefähr 15 Minuten Zeit für das Garen. Das Backen im Backofen nimmt man bei 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor, auf dem Herd mit Kochtopf/Pfanne mit Deckel lässt man den Hackbraten, eventuell in etwas Wein, bei geringer Temperatur köcheln und in der Mikrowelle braucht man 800 Watt.

[amd-zlrecipe-recipe:1182]

---

## **Sauce Hollandaise**



### Fertige Sauce

Dieses ist das Grundrezept für eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird.

Sauce Hollandaise ist eine der klassischen Saucen der Französischen Küche und ist eine Butter-Sauce.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauce Hollandaise sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmeckt.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauce Hollandaise mehr kaufen.

Man schmeckt die Sauce Hollandaise nach der Zubereitung noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab. Alternativ kann man anstelle Zitronensaft auch ein wenig Weißwein-Essig verwenden.

Man sollte bei der Zubereitung immer ein Auge auf die Sauce

haben und nicht auf andere, zuzubereitende Zutaten achten. Schnell hat man die Temperatur der im Wasserbad erhitzten Sauce unterschätzt oder sie zu wenig gerührt. Und schon passiert das, wovon man bei der Zubereitung dieser Sauce gewarnt wird: Das Eigelb der Sauce flockt aufgrund der Temperatur aus und die Sauce mislingt und wird grieselig.

Außerdem sollte man die Sauce bis zum Servieren immer warm halten. Denn erkaltet die Sauce zu sehr, wird sie aufgrund der verwendeten Butter wieder hart.

Das führt mich auch zu der Frage, welche Zusatzstoffe oder Emulgatoren eigentlich bei industriell gefertigter Sauce Hollandaise verwendet wird, denn diese wird ja mitunter in Kühlung gehalten, wodurch die Sauce aber erhärten müsste. Diese Saucen sind aber immer flüssig.

[amd-zlrecipe-recipe:625]

---

## Sugo

Das Grundrezept für ein Sugo, eine Tomatensauce.

Ich bereite es mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu.

Und verwende für die Tomaten gestückelte Tomaten aus der Dose.

Damit sich die Aromen gut verbinden, lasse ich das Sugo bei geringer Temperatur 1 Stunde garen.

[amd-zlrecipe-recipe:345]

---

# Kartoffelklöße

Dies ist das Grundrezept für Kartoffelklöße. Selbst zubereitet schmecken sie natürlich sehr viel besser als fertige Industrieprodukte aus der Packung.

Ich wollte diese Klöße eigentlich schon sehr lange einmal zubereiten. Ich weiß nicht, warum ich es nicht schon früher getan habe.

Aber nun hatte ich eine große Menge an Kartoffeln noch vorrätig und bin dieses Rezept einfach einmal angegangen.

Ich hatte zuerst ein Rezept ausprobiert, das nur ein wenig Kartoffelstärke und zwei Eigelbe für Bindung enthielt. Das ging daneben, die Klöße zerfielen zum Teil im siedenden Wasser und ich konnte sie somit nicht richtig zubereiten. Dann habe ich das Rezept modifiziert, ganze Eier hinzugegeben -denn gerade das Eiweiß bindet ja – und auch mehr Kartoffelstärke hinzugegeben. Das klappt durchaus recht gut, denn gerade Kartoffelstärke wird ja auch aus Kartoffeln gewonnen und dient ebenso der Bindung.

[amd-zlrecipe-recipe:338]

---

# Tarte

Dies ist ein Grundrezept für Tartes, je nachdem, ob man eine süße oder eine pikante und herzhaft Tarte wünscht.

Tartes beruhen auf dem Prinzip des Eierstichs. Dazu verwendet man Eier und Schlagsahne, die man gut mit dem Schneebesen verquirlt. Diese Masse stockt beim Erhitzen und wird leicht fest. Gibt man bei einer pikanten Tarte auch noch geriebenen Käse hinzu, erhöht dieser natürlich noch die Stabilität der Tarte, da der Käse beim Erkalten der Tarte wieder fest wird.

Bei süßen Tartes verwendet man nur Eier und Sahne und lässt den geriebenen Käse weg.

Süße Tartes vertragen durchaus eine Portion Zucker für Süße. Und natürlich als Zutat(en) für die Füllmasse diverses Obst.

Pikante Tartes vertragen dagegen durchaus einige Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer. Und natürlich herzhaftere Zutaten wie Speck oder diverses Gemüse.

Süße Tartes werden meistens mit einem Mürbeteig zubereitet. Er enthält ja selbst Zucker und passt somit besser zu der Süße der Füllmasse.

Pikante Tartes dagegen werden gern mit Hefeteig zubereitet. Er enthält keinen Zucker, ist knuspriger und krosser und passt so eher zu der pikanten Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:190]

---

## Mürbeteig-Streusel

Das Grundrezept für Streusel für einen Käse- oder Obstkuchen. Die angegebene Menge reicht, um einen Kuchen flächig oben zu

bedecken.

[amd-zlrecipe-recipe:4]

---

## Sauce Béarnaise



Feine Sauce

Eine feine, edle Sauce.

### **Zutaten:**

- 100 ml Weißwein
- 1/2 Bund Estragon
- 1 Lorbeerblatt

- 1 Schalotte
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 200 g Butter

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Estragonblätter abzupfen und die übrig gebliebenen Stiele beiseite legen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter auf die Arbeitsplatte legen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Weißwein in einem Topf erhitzen, Estragonstiele, Schalotte, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker dazugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Butter in eine Schale geben und in einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Eier ausschlagen, Eiweiße in eine Schale geben und auch Eigelbe in eine Schale geben. Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schale geben, Eigelbe dazugeben und vermischen. In einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter tröpfchenweise unterrühren, bis die Soße bindet.

Zum Schluss die Estragonblätter fein hacken und untermischen.

---

## FrISChe Pasta I





## Selbstgemachte Bandnudeln

Ich bereite frische Nudeln sehr selten zu, indem ich den Nudelteig selbst mache. Ich habe bei meinen ersten Versuchen den Teig zu feucht gemacht, so dass mir die Nudeln in der Nudelmaschine auseinander fielen. Dann hat mir der Kollege des Foodblogs [Lamiacucina](#) weitergeholfen und ein entsprechendes Rezept genannt, so dass ich den Nudelteig prima selbst zubereiten konnte.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Nudelteigarten, für Bandnudeln, für Ravioli, für Tortellini oder für Maultaschen, so dass mein Rezept hier nicht unbedingt repräsentativ ist. Aber man kann daraus Pasta jeglicher Art zubereiten und für den Anfang für die Zubereitung von frischer Pasta reicht es aus. Somit nehme ich es in die Kategorie meiner Grundrezepte auf.

**Zutaten (für z.B. 50 Maultaschen):**

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Zubereitungszeit Pasta je nach Pastaart | Garzeit je nach Pastaart

Mehl in eine Schüssel geben, dann Eier aufschlagen und dazugeben. Öl, Wasser und Salz hinzugeben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren.

Auf einem gemehlten Arbeitsbrett mit den Händen etwas kneten. Teig in der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in Portionen aufteilen und in einer Nudelmaschine zu Teigplatten oder direkt zu Bandnudeln oder Spaghetti walzen.

Es bietet sich an, den Teig mit der Nudelmaschine zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu der dann endgültig weiterzuverarbeitenden, dünnen Teigplatte bzw. Pasta.

Bandnudeln oder Spaghetti der Länge nach zurechtschneiden, über den Stiel eines Kochlöffels oder die Lehne eines Stuhls hängen und einige Stunden trocknen lassen. Ravioli, Tortellini oder Maultaschen je nach Rezept füllen.

Entweder frische Pasta portionsweise einfrieren. Oder Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pasta je nach Zubereitung und Art entsprechend lange kochen oder auch im siedenden Wasser nur noch ziehen lassen,

---

# Käsekuchen



Sehr schmackhaft

Dies ist das Grundrezept für Käsekuchen. Variieren kann man Käsekuchen dadurch, dass man in Cognac, Rum oder Whiskey getränkte Rosinen in die Füllmasse gibt. Oder man belegt den Boden des Kuchens mit Pfirsichhälften, bevor man die Füllmasse hinzugibt. Oder man kann auch Sauerkirschen in die Füllmasse geben und untermischen.

Es ist ein Rezept meiner Mutter. Das Rezept ist prämiert. Ich habe mit meiner damaligen Lebensgefährtin gewettet, wer den besseren Käsekuchen backt. Ich habe den Wettbewerb gewonnen. Mein Käsekuchen war der bessere Kuchen.

**Zutaten für Mürbeteig (Knetteig):**

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
  
- Margarine

**Zutaten für Käsefüllung:**

- 200–220 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1  $\frac{1}{4}$ –1  $\frac{1}{2}$  Stdn.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät gut verkneten. Eine Kugel formen und in Alufolie wickeln. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen ca. 4–5 cm Rand ausziehen.



### Angeschnittener Käsekuchen

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

Für die Füllung Eier aufschlagen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unterheben. Der Eischnee soll nicht mit dem Rührgerät untergerührt werden, sondern mit dem Backlöffel vorsichtig untergehoben werden, um die Füllmasse luftiger zu machen.

Füllmasse in die Spring-Backform und verteilen und mit dem Backlöffel glatt streichen.

Backofen auf 160–170 °C herunterschalten

Backform auf mittlerer Ebene für 1  $\frac{1}{4}$ –1  $\frac{1}{2}$  Stunden in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen. Den Rand der Springform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte geben und gut abkühlen lassen.

---

## Butterschmalz



Geklärte Butter

Butterschmalz oder auch geklärte Butter ist Butter-Reinfett, das aus Butter durch Entfernen von Wasser, Milcheiweiß und Milchzucker gewonnen wird. Butterschmalz hat einen höheren Rauchpunkt, der bei 205 °C liegt, und lässt sich somit höher erhitzen als Butter. Butterschmalz eignet sich daher sehr gut zum Braten und auch Frittieren.

Ich habe mir das erste Mal aus einer größeren Menge Butter Butterschmalz hergestellt und dachte mir, dass ich die

Zubereitung hier als Grundrezept veröffentlichen kann.

Zur Herstellung wird Butter vorsichtig erhitzt und für etwa 30 Minuten flüssig gehalten, ohne sie zu bräunen. Das geronnene Eiweiß setzt sich im Schaum und am Boden ab und das Wasser verdunstet. Man klärt die Butter durch Abschöpfen des Schaumes mit einem Schaumlöffel und anschließendes Abgießen und/oder Filtern des Butterschmalzes durch ein frisches Küchenhandtuch. Man erhält bei der Zubereitung von Butterschmalz etwa 3/4 der Ausgangsmenge an Butter.

Man kann auch ganz einfach die Butter kurz erhitzen, den Schaum abschöpfen, die Butter abgießen und die Molke im Topf zurücklassen.

Und wer es ganz einfach möchte und keinen Schaumlöffel zur Verfügung hat, gibt die Butter einfach komplett durch ein frisches Küchen-Handtuch. Dadurch siebt man Schaum und Molke ab.

Butterschmalz wird bei Zimmertemperaturen fest. Es hält sich im Kühlschrank etwa 15 Monate, bei Zimmertemperatur 9 Monate.

### **Zutaten für etwa 750 g Butterschmalz:**

- 1 kg Butter

**Zubereitungszeit:** 30 Min.

Zubereitung siehe oben.

Butterschmalz in Vorratsbehälter geben, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

---

# Risotto



Sehr schlotzig ...!

Dies ist ein Grundrezept für Risotto. Ich bereite es nur mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu. Und mit Weißwein und Gemüsefond.

Man kann ein Risotto mit sehr vielen verschiedenen Zutaten zubereiten, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse. Oder mit Pilzen oder Käse. Oder auch mit Obst. Oder man kombiniert mehrere Zutaten und bereitet es mit Gorgonzola, Birne und Honig zu. Das passt auch alles zusammen.

Ein Risotto beruht auf dem langen und kräftigen Rühren des Reises in Flüssigkeit, bis der Reis die Flüssigkeit ganz aufgenommen hat bzw. die Flüssigkeit verkocht ist. Dies macht man bei der Zubereitung eines Risottos in Portionen mehrere Male hintereinander, bis der Reis gar ist. Man steht also bei der Zubereitung etwa 15–20 Minuten am Herd und rührt ständig den Reis.

Die Flüssigkeit soll sehr heiß sein. Denn verwendet man kalte



Flüssigkeit, dann reduziert dies natürlich bei jedem Ablöschen die Temperatur des Reises, und dieser benötigt wieder Zeit, um Gartemperatur anzunehmen. Dann reduziert die Flüssigkeit wiederum die Temperatur usw.

Für ein Risotto benötigt man speziellen Risotto-Reis, und zwar Mittelkornreis. Bei diesem Reis ist nach dem Garen der Kern des Reiskorns noch bissfest, die Hülle jedoch durchgegart und weich.

Und ein richtiges Risotto muss schlotzig sein, d.h. es darf keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein, aber es darf auch nicht zu kompakt sein.

Und natürlich benötigt ein gutes Risotto eine gute Portion frisch geriebenen Parmesankäse und Butter.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- bunter Pfeffer
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Reis dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Mit Weißwein ablöschen. Reis unter ständigem Rühren die

Flüssigkeit aufnehmen bzw. diese verkochen lassen. In mehreren Portionen den Fond dazugeben und ebenso rührend verfahren, bis der Reis gar ist. Parmesan unterheben. Eine große Portion Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Risotto in einen tiefen Teller geben und servieren.

---

## Mehlschwitze



Dunkle Sauce

Dies ist ein Grundrezept für eine Mehlschwitze.

Man erhitzt Butter in einem Topf, gibt Mehl hinein und brät es an. Man hat es selbst in der Hand, ob man eine helle Sauce oder eine dunkle Braten-Sauce zubereitet, je nachdem, wie dunkel man das Mehl anbrät.

Dann löscht man mit Fond, Weißwein oder Rotwein oder auch etwas Gehaltvollere wie Cognac, Whisky oder Rum ab und erhält eine mehr oder minder sämige Sauce. Löscht man mit Milch ab, erhält man eine Béchamel-Sauce.

### **Zutaten:**

- Mehl
- Gemüsfond, Weiß-, Rotwein oder ähnliches
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Einige Minuten

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mehr oder minder stark anbraten. Mit Flüssigkeit ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

## **Hühnerfond**



Mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen

Ich musste mal wieder Hühnerfond zubereiten. Der letzte war schon seit einiger Zeit aufgebraucht.

Bei meinem Discounter bekam ich kein Suppenhuhn, also nahm ich ein Brathähnchen. Das ergibt nach dem Auskochen noch Hähnchenfleisch für eine Hühnersuppe.

Ich gebe ein in zwei Hälften geschnittenes, angebratenes Brathähnchen in einen großen Bräter. Die Innereien des Hähnchens verwende ich auch.

Dazu Suppenbünde, also Wurzeln, Knollensellerie, Lauch und Petersilie. Und dann noch das, was der Kühlschrank gerade so hergibt. Bei mir waren es Paprika, Salatgurke, Zuckerschoten, Schalotte, Knoblauchzehen, Ingwer und Lauchzwiebeln.

Dazu natürlich einige ganze Gewürze wie Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelke, Sesamsaat und bunte und grüne Pfefferkörner.

*Mein Rat:* Schalotten mit Schale hinzugeben, das ergibt wie beim Färben mit Zwiebelschalen Farbe für den Fond. Und wer von

seinem Schlachter sogar noch einige Hühnerfüße hat, gibt sie auch dazu, es ergibt ebenfalls Aroma und Farbe.

*Noch ein Rat:* Ein Fond, den man portionsweise einfriert und bei späteren Gerichten wie Suppe, Eintopf oder Sauce weiterverwendet, wird nicht gesalzen. Erst bei der späteren endgültigen Zubereitung.

### **Zutaten für 2 l Hühnerfond:**

- 1 Brathähnchen
- 2–3 l Wasser
- Öl

### *Für das Gemüse:*

- 1,2 kg Suppenbünde (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)
- 10–15 Zuckerschoten
- 1/2 rote Paprika
- 3 Mini-Salatgurken
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein großes Stück Ingwer

### *Für die Gewürze:*

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/2 TL bunte Pfefferkörner
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Schalotten quer halbieren. Knoblauchzehen und Ingwer im Ganzen lassen. Schale jeweils daran lassen. Restliches Gemüse grob

putzen und in grobe Stücke schneiden.

Hähnchen habieren.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Hähnchen auf jeweils beiden Seiten kräftig anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Bräterboden bilden. Gemüse dazugeben. Gewürze dazugeben. Ebenfalls Innereien des Hähnchens hinzugeben. Bräter mit 2–3 l Wasser bis zum Rand auffüllen.

Zugedeckt 4 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Bräterinhalt durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Hähnchenfleisch vom Hähnchen abzupfen und in eine Schüssel geben. Eventuell Bräterinhalt dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben und klären. Und eventuell mit [Eiweiß](#) klären.

250 ml Hühnerfond für eine Hühnersuppe zurückbehalten. Restlichen Fond portionsweise in Gefrierbehälter geben und einfrieren.

---

## Klären mit Eiweiß



## Heller Fond

Wenn ein Fond – einerlei, ob Braten-, Fleisch-, Fisch- oder Gemüfefond oder anderes – nach der Zubereitung, dem Entfernen der groben Zutaten und dem anschließenden Sieben durch ein Küchensieb und ein frisches Küchenhandtuch noch zu trübe und unrein ist, klärt man ihn mit Eiweiß.

Man lässt den Fond erkalten, gibt dann je nach Menge des Fonds 2–3 Eiweiße hinzu und erhitzt den Fond langsam. Das Eiweiß gerinnt, bindet alle Trüb- und Schmutzstoffe und schwimmt an der Oberfläche des Fonds. Man schöpft es einfach mit einem Schaumlöffel ab und erhält auf diese Weise einen sehr klaren, reinen Fond.

---

## Gewürzöl



Hier das Grundrezept  
für Gewürzöl.

Mit einem guten Olivenöl als Grundlage kann man mit diversen Zutaten unterschiedlichst aromatisierte Gewürzöle herstellen und somit auch für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke anwenden.

In diesem Fall stelle ich ein wirklich scharfes Gewürzöl mit einer roten Habanero und Knoblauch her.

Mein Rat: Einfach mit den unterschiedlichsten frischen Kräutern und/oder ganzen Gewürzen einige Gewürzöle herstellen und ausprobieren.

Wenn man wie in meinem Fall eine solch dünne und schlanke Flasche für das Öl verwendet, hat man einerseits eventuell



Probleme, die Zutaten in die Flasche zu bekommen. Aber auch, wenn man schon einmal Gewürzöl hergestellt hat und die Flasche von Resten reinigen will, kann dies schwierig werden. In diesem Fall einfach die Reste aus der Flasche herausschütteln, nur mit sehr heißem Wasser spülen und etwas abtrocknen lassen. Das Öl konserviert ja eventuell in der Flasche übrig bleibende Reste, an die man aufgrund der Form der Flasche nicht oder nur sehr schwer herankommt.

Noch ein Rat: Das frisch hergestellte Gewürzöl 1–2 Wochen an einem dunklen Ort wie einer Vorratskammer ziehen lassen, so nimmt das Öl am besten die Aromen der zugegebenen Produkte auf.

### **Zutaten:**

- Olivenöl
- 1 rote Habanero
- 2 Knoblauchzehen

### **Zubereitungszeit:** 1–2 Wochen

Habanero putzen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Olivenöl in ein geeignetes Gefäß geben. Habanero und Knoblauch dazugeben.

Gefäß gut verschließen und das Öl an einem dunklen Ort 1–2 Wochen ziehen lassen.