

Mandarinenöl

Zutaten

5	Schalen von Mandarinen
5 dl	Rapsöl
1 Kl	Currypulver
1 EL	Weihnachtstee
2 Stück	Sternanis
1 Stück	Nelke

Zubereitung

Mandarinschalen an einem trockenen Ort in der Küche dörren.

Wenn der Trocknungsprozess abgeschlossen ist, können diese in eine Pfanne gegeben werden.

Das Öl und die Gewürze zufügen und langsam auf 80C° erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mindestens drei Stunden ziehen lassen.

Aromatisiertes Öl durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.

Verwendung

Als Salatdressing oder zum Braten und beträufeln von Fisch.

Tipp

Dieses Öl sollte vor Licht geschützt aufbewahrt werden. So kann es bis zu einem Jahr verwendet werden.



MEIN KÜCHENCHEF www.mein-kuechenchef.ch