

# Essig und Öl

Saucen&Marinaden

## Zutaten (2 Flaschen 0,7l)

- » 500ml Weißwein-Essig
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 1EL Senfkörner
- » 2 Stiele Dill
- » 1 Dillblüte(n)
- » 3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1TL bunter Pfeffer
- » 100ml Sherry fino
- » 1 Limette(n)
- » 1 grüne Chilischote(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 1/2 Topf Thymian
- » 0,6l Olivenöl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

Essig, Knoblauch und Senfkörner aufkochen. Abkühlen lassen und in eine Flasche füllen. Dill und Lorbeer waschen, trockentupfen. Dillstiele und -blüte, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Sherry zum Essig geben.

Nährwerte: 200kcal/E2g/F0g/KH4g pro Essigflasche

Limettenschale zu einer Spirale abschälen, das Fruchtfleisch der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Grüne Chili in Ringe schneiden. Vorbereitete Zutaten, Kräuter und Olivenöl in eine Flasche füllen. Gut verschließen. Essig und Öl mindestens 1 Woche ziehen lassen.

Nährwerte: 5580kcal/E0g/F598g/KH1g pro Ölflasche

angelegt am: 19.07.2003

Rezept-Nr: 473

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke