

Kräuteröl und Kräuternessig

ZUTATEN FÜR DAS KRÄUTERÖL

- 5 erntefrische Rosmarinzweige
- 5 erntefrische Zitronenthymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Liter neutrales hochwertiges Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Die Kräuter frisch ernten und ca. 2 Stunden trocknen lassen.
- Danach in eine Flasche geben und mit Öl bedecken. Die Flasche luftdicht verschließen und das Öl mindestens 10 Tage an einem dunklen Ort ziehen lassen.
- Danach die Kräuter entfernen oder aber in der Flasche lassen. Bleiben die Kräuter im Öl, immer darauf achten, dass sie mit Öl bedeckt sind, da sie sonst schimmeln könnten. Dafür die Kräuter einfach unter das verbleibende Öl tauchen.

ZUTATEN FÜR DEN KRÄUTERESSIG

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- 5 Basilikumstängel
- 1 TL Honig
- 500 ml Weinessig
- 125 ml guter Rotwein

ZUBEREITUNG

- Den Knoblauch fein hacken und mit Honig und Kräutern in eine Flasche geben.
- Mit Essig und Rotwein auffüllen und mindestens 1 Woche, am besten in der Küche, reifen lassen. Der Essig ist ca. 6 Monate haltbar.

KRÄUTERSALZ

ZUTATEN

- 1 Teil frische Kräuter, beliebig gemischt
- Ca. 6 Teile Salz

ZUBEREITUNG

- Kräuter und Salz in einen Cutter geben und mixen – dabei das Salz so dosieren, dass das Kräutersalz wie »grüner Grieß« aussieht.
- Danach auf Backpapier auftragen und am besten bei Zimmertemperatur trocknen lassen (das spart Energie) oder im Backrohr bei geöffneter Backrohtüre gut durchtrocknen. Die dafür benötigte Zeit hängt davon ab, wie hoch die Masse aufgetragen wurde.
- Nach dem Trocknen nochmals in einen Cutter geben und fein mahlen. (Durch diese Art des Trocknens erhält das Kräutersalz eine besonders schöne Farbe, auch das Aroma bleibt besonders lange erhalten.)

KRÄUTERSCHAFKÄSE

ZUTATEN

- 500 g Schafskäse
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- Chilischoten nach Geschmack
- 250 ml Rapsöl
- 2 Majoranzweigerl (oder andere Kräuter)
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 TL Rosa Beeren (Rosa Pfeffer oder Schinusfrucht)
- 1 Petersilienzweigerl

ZUBEREITUNG

- Den Schafskäse in größere Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen.
- Danach die Würfel in ein Glas schichten, Knoblauch sowie Gewürze zugeben, mit Öl auffüllen und verschließen. Den Käse vor Gebrauch 2–3 Tage stehen lassen, damit er das Aroma der Gewürze und Kräuter aufnehmen kann. Immer kühl aufbewahren, dann ist der Käse etwa 14 Tage haltbar.