



Rezepte > Andere

Crispy Chili-Öl

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	3 St.
Knoblauchzehen	6 St.
Ingwer, frisch	10 g
Sternanis	2 St.
Pfefferkörner	1 EL
Chiliflocken	60 g
Paprika, edelsüß	1 EL
Brauner Zucker	1 EL
Sojasauce	2 EL
Sonnenblumenöl	300 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Ringe schneiden. Knoblauch hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Sternanis und Pfeffer im Mörser zerdrücken und mit Chiliflocken, Paprikapulver, Zucker, Ingwer und Sojasauce in einer Schüssel mischen.
2. Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin ca. 1–2 Min. anrösten (Vorsicht, schäumt). Das Öl anschließend über die Gewürze gießen, vermengen und etwas abkühlen lassen. Das Chili-Öl noch heiß in Gläser füllen und die Gläser verschließen.

Guten Appetit!

Tipp: Das Öl passt wunderbar zu gegrillten Lachsspießen. Dazu abwechselnd Lachsstücke, grünen Spargel und Peperoni auf Spieße stecken, mit etwas Öl einpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und knusprig grillen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	623 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	65 g