



1 kl Glas



30 Minuten



557 g CO₂



EATOPEDIA
LEARN FOOD

CRISPY CHILI OIL

WÜRZIG, KNUSPRIG, SÜCHTIG MACHEND.

ZUTATEN

1 mittlere Zwiebel,
gewürfelt 5 grosse Zehen
Knoblauch, in feinen
Scheiben 150 ml
neutrales Pflanzenöl 1–2
EL Chiliflocken 1 TL
geräuchertes
Paprikapulver ½ TL Salz ½
EL Sesam ½ EL
Hefeflocken

ZUBEREITUNG

1. Öl erhitzen und die Zwiebeln hineingeben. Frittieren, bis sie leicht goldbraun sind.
2. Den Knoblauch dazugeben und weiter frittieren, bis beide hellbraun sind. Achtung: Der Knoblauch sollte nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter!
3. Knoblauch und Zwiebeln aus dem Öl nehmen.
4. Die restlichen Zutaten in ein Glas geben und das heiße Öl darübergießen. Ziehen lassen und wenn das Öl etwas abgekühlt ist, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben.
5. Luftdicht verschlossen hält sich das Crispy Chili Oil im Kühlschrank über mehrere Monate, es lohnt sich also gleich die mehrfache Menge zu machen!

KÜCHENGEHEIMNIS

Dieses Öl ist ein wahrer Gamechanger! Selbst langweiliger Reis schmeckt getoppt mit Crispy Chili Oil köstlich. Wann immer du das Gefühl hast, deinem Essen fehlt das gewisse Etwas, ein Löffel davon hebt den Geschmack auf das nächste Level. So einfach kann Kochen sein.