

Liebstöcklöl

Zutaten für das Kräuteröl:

(ergibt etwa 250 ml Liebstöcklöl)

250 g Liebstöckl, frisch

400 g Rapsöl

Man nimmt den trockenen sauberen Liebstöckl und schneidet ihn grob mit dem Messer. Dann mischt man das Öl und den Liebstöckl und püriert ihn fein mit der Küchenmaschine.

Nun bereitet man eine Schüssel vor und gibt ein Sieb hinein. Das Sieb wird mit einem Mulltuch ausgelegt und die Liebstöckl-Öl-Masse in das Sieb gekippt. Das Öl setzt sich dann ab. Das dauert mehrere Stunden, aber dafür hat man am Ende ein giftgrünes, aromatisches Öl, das man für Vinaigrettes und zum punktuellen Verfeinern von allerlei Gerichten benutzen kann.