

Zutaten

- (Ideal für Lamm oder Rind)
- 400 ml Olivenöl
- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter, je 1 kleines Bund Rosmarin und Thymian

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

Kräuteröl

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für aromatisches Kräuteröl, ideal für Lamm und Rind. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Öl leicht erhitzen (ca. 50 °C). Kräuter grob hacken und im warmen Öl ziehen lassen. Gut gekühlt und verschlossen lässt sich dieses Öl sehr lange lagern.