25.09.2025

Rosmarin-Gewürzöl

Dieses Rosmarin-Gewürzöl bringt mediterranes Aroma in jede Küche. Das duftende Öl verleiht Fleisch, Gemüse oder Ofenkartoffeln eine würzige, aromatische Note. Einfach herzustellen und ideal zum Verfeinern oder Verschenken.



Und so gelingt‘s …

- Den Rosmarin waschen und sehr gut trocknen. Anschließend auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen bei 100 °C (Umluft 80 °C) 8 – 10 Minuten trocknen und danach abkühlen lassen.
- In zwei saubere, ausgekochte, trockene Flaschen (à 500 ml) je 2 EL grobes Meersalz, 2 TL bunte Pfefferkörner geben und den Rosmarin auf die Gefäße verteilen. Mit Olivenöl auffüllen, sodass der Rosmarin vollständig bedeckt ist. Gläser verschließen und an einem hellen Ort 2 bis 3 Wochen ziehen lassen.

Zutaten **für 1 Portion**

- 12 Zweig(e) Rosmarin
- 4 EL grobes Meersalz
- 4 TL bunte Pfefferkörner
- 1 l Olivenöl (kaltgepresst)

Tipp

Wenn man das Gewürzöl verwendet, sollte man den Rosmarin, sobald er nicht mehr mit Öl bedeckt ist, entfernen, da er sonst schimmeln kann.