Hausgemachtes Chili-Crisp-Öl

Das intensive Öl mit knusprig gerösteten Schalotten, Knoblauch, Sesamsamen und Gewürzen verleiht Asia-Gerichten, Eierspeisen oder Gegrilltem einen aufregenden Kick.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 12 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 300 ml

8 Schalotten
3 Knolle(n) Knoblauch
750 ml Öl
4 Sternanis
4 Kardamomkapseln
1 EL Sichuanpfeffer
5 EL Sesamsamen
50 g Chiliflocken (Pul Biber)
60 ml Sojasauce hell
1 EL Zucker braun
1 TL Meersalz

Vorbereitung

Die Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten halbieren, in kurze Streifen schneiden und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer großen Pfanne oder einem Topf mit dem Öl und Sternanis erhitzen. Kardamom leicht andrücken, zufügen und alles ca. 40 Minuten bei nicht zu großer Hitze unter gelegentlichem Umrühren garen und leicht bräunen.
Den Sichuan-Pfeffer grob zerstoßen, mit dem Sesam und den Chiliflocken untermischen und das Öl noch ca. 1 Minute erhitzen.

Zubereitung

Dann das Öl durch ein Metallsieb in einen hitzefesten Krug gießen. Die Mischung im Sieb über Nacht abtropfen lassen.
Am nächsten Tag den Ingwer schälen, fein würfeln und mit Sojasauce und Zucker unter das Würzöl rühren. Salz zufügen, alles gut verrühren und abschmecken.
Nach Belieben die Knoblauchmischung wieder ins Öl geben. Das Würzöl in sterilisierte Gläser gießen, diese verschließen und kalt und dunkel aufbewahren. So bleibt das Öl 2 bis 3 Wochen frisch. Noch länger hält es sich, wenn Sie auch den Ingwer-Mix nach kurzem Durchziehen wieder abfiltern und nur das aromatisierte Öl in Gläser abfüllen.

© 2026 coquina.de