



CHILI-CRISP KNUSPERÖL

30 Minuten

- Knoblauchzehen, Schalotten und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
- Anissterne, Zimtstangen, Pfeffer, Kardamomkapseln und Lorbeerblätter in eine Pfanne geben und kurz unter Rühren anrösten lassen, bis alles schön duftet – aber nicht anbrennen lassen!
- KRONENÖL beimengen und die Hitze auf kleine Stufe drehen.
- Chiliblocken, Knoblauch, Schalotten und Ingwer beimengen.
- Bei kleiner Hitze für ca. 20 bis 25 Minuten sanft köcheln lassen, bis Knoblauch, Schalotten und Ingwer goldbraun und knusprig sind. Dabei öfter umrühren und darauf achten, dass die Zutaten nicht verbrennen, damit der Geschmack nicht bitter wird.
- In einem Topf Sesam, Erdnüsse, Salz und Zucker geben und verrühren.
- Zimtstangen, Lorbeerblätter und Anissterne aus dem heißen Öl entfernen.
- Das heiße Öl aus der Pfanne in den Topf mit den restlichen Zutaten gießen.
- Das Chili-Crisp Knusperöl verrühren, mit Sojasoße abschmecken und in ein sauberes Einmachglas umfüllen.

1 Glas

- 2 Anissterne
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Szechuan Pfeffer
- 3 Kardamomkapseln
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml KRONENÖL
- 1 EL (gestrichen) Chiliblocken
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 30 g Ingwer
- 20 g weißer Sesam
- 20 g Erdnüsse, gesalzen klein gehackt
- 1 TL Salz
- 2 TL heller Rohrzucker oder normaler weißer Zucker
- 1-2 TL Sojasoße zum Abschmecken