

## Chiliöl Chinese Style

### Zutaten

- 400 ml neutrales Öl, z.B. Raps oder Sonnenblume
- 100 g Chiliflocken, gemörsert (nicht zu scharf, z.B. Cayenne)
- 1 große Prise Zimtpulver
- 5-10 g Salz
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 Nelken
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1-2 Sternanis
- 3-4 Lorbeerblätter
- ggf. 3 EL ungesalzene Erdnüsse
- ggf. 3 EL Sesam
- ggf. etwas Sesamöl
- ggf. 1 EL Szechuan Pfeffer → Szechuan Style

### Zubereitung

1. Chiliflocken, Zimt- und Nelkenpulver sowie Salz in eine große Schüssel geben.
2. Öl zusammen mit angestoßenen Knoblauchzehen, ggf. Szechuan Pfeffer, Ingwer, Nelken, Lorbeerblättern und Sternanis auf mittlerer Stufe erhitzen (~ 180 °C), bis der Knoblauch Farbe annimmt und das Öl intensiv riecht.  
Nicht zu heiß erhitzen, damit die Gewürze nicht verbrennen!
3. Alle Gewürze mit einem Schaumlöffel aus dem Öl entfernen.
4. Öl langsam (!) kellenweise auf die Chiliflocken geben und konstant rühren. Vorsicht, schäumt stark und kann spritzen!
5. Chiliöl abkühlen lassen, ggf. Erdnüsse, Sesam und Sesamöl hinzufügen, und in Gläser abfüllen.