

## Crispy Chili Öl

Für 30 Portionen

### ZUTATEN:

- 100 g getrocknete Chilis
- 400 ml kaltgepresstes Rapsöl
- 35 g Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- ¼ rote Zwiebel
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 20 g weiße Sesamsamen
- 1 schwarze Kardamomkapsel
- 2 Sternanis
- ½ Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 g Sichuan-Pfefferkörner



## Crispy Chili Öl

### Zubereitung

1. Schneiden Sie Ingwer, Knoblauch und rote Zwiebel in Scheiben. Hacken Sie Frühlingszwiebeln. Hacken Sie die Erdnüsse grob. Schneiden Sie die Stiele der getrockneten Chilis ab und geben Sie sie in einen trockenen Wok (oder eine große Pfanne) und rösten Sie sie bei **120°C** für ca. 10 Minuten mit Hilfe des **Bratsensors**.
2. Nehmen Sie die Chilis aus dem Wok und warten Sie kurz, bis sie abgekühlt sind. Hacken Sie die Hälfte der Chilis grob mit einem Messer und stellen Sie sie beiseite. Mischen Sie die restlichen Chilis mit einem Mixer zu einem feinen Pulver. Mischen Sie das feine Chilipulver mit Sesamsamen und Erdnüssen und fügen Sie es einem Glasgefäß hinzu, das groß genug ist, um das gesamte Öl aufzunehmen.
3. Geben Sie schwarze Kardamomkapsel, Sternanis, Zimtstange, Lorbeerblatt und Sichuan-Pfefferkörner in eine Schüssel und stellen Sie sie beiseite. Erhitzen Sie das Öl im Wok bei **200°C**, bis das Öl raucht, unter Verwendung des **Bratsensors**. Schalten Sie dann die Hitze auf **140°C** herunter und fügen Sie Gewürze, Ingwer, rote Zwiebel, Knoblauch und Frühlingszwiebeln hinzu. Braten Sie, bis die Frühlingszwiebeln goldbraun sind. Nehmen Sie alles mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und entsorgen Sie es. Schalten Sie die Hitze herunter und fügen Sie die grob gehackten Chilis zum Öl hinzu. Braten Sie sie ca. 3 Minuten lang, geben Sie dann Öl und Chilis zu dem Glas mit dem Chilipulver, Sesam und Erdnüssen. Rühren Sie alles gut um.
4. Warten Sie, bis das Chili-Crisp vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es abdecken und bis zu 2 Monate im Kühlschrank aufbewahren. Verwenden Sie es für jedes Gericht, das nach Chiliöl verlangt. Träufeln Sie es über gebratene Eier, Avocado-Toast, gekochte Nudeln oder wirklich jedes Gericht, das Sie sich vorstellen können und das eine leicht scharfe, umami-haltige Knusprigkeit benötigt. Genießen Sie es!