

Rezept für Johanniskrautöl / Rotes Öl

Zutaten und Utensilien:

- Etwa 10-15 Stängel blühendes Johanniskraut
- ca. 250 ml gutes Pflanzenöl
- großes Einmachglas, das etwa 500-750 ml fasst
- Mörser oder stabiler Löffel
- direkte Sonne
- feines Sieb und evtl. Leinentuch zum Abseihen
- Trichter zum Abfüllen der Fläschchen
- Fläschchen z.B. alte Ölflaschen von Weleda. Aber auch durchsichtige Flaschen mit Korken eignen sich. Man sollte jedoch auf eine möglichst kleine Öffnung achten, am besten mit einem Plastikteil in der Öffnung, das nur wenige Tropfen auf einmal durchlässt. Wer keine leeren Flaschen hat, kann welche im Internet bestellen. Mittlerweile stellen so viele Menschen selbst Öle und andere Flüssigkeiten her, dass es eine große Auswahl an Flaschen verschiedener Größen, Formen und Ausführungen gibt.

Zubereitung:

Blüten abschneiden, in ein Glas geben und mit Öl aufgießen. Kurz mörsern, mit einem Tuch oder Packpapier verschließen und 3 Wochen an einem sonnigen Platz stehen lassen. Danach mit einem Schraubverschluss verschließen und noch einmal 4 bis 6 Wochen in der Sonne stehen lassen. Durch ein feines Sieb (Kaffeefilter) abseihen und in kleine Fläschchen füllen.