

OZ. ZENZIS KRÄUTERBUTTER



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

ZENZIS KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN

140 G BUTTER HANDWARM
2 TL SCHALOTTEN FEIN GESCHNITTEN
5 TL OZ. ZENZIS KRÄUTERBUTTERGEWÜRZ
½ TL OZ. MADRAS CURRYPULVER
½ TL PAPRIKAPULVER
2 TL DIJON SENF
1 TL WEISSWEINESSIG

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Zenzis Kräuterbuttergewürz, oz. Madras Currypulver



VORBEREITUNG

Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Schalotten mit 20 Gramm Butter, in einer kleinen Stielkasserolle, ohne Farbe anschwitzen.
 - 2 Alle Gewürze, Senf und Essig zugeben, vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
 - 3 Gewürz-Buttermischung mit der restlichen handwarmen Butter schaumig rühren.
 - 4 Kräuterbutter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.
-

OZ.-TIPP

Sie können die Kräuterbutter vorbereiten und einfrieren. Die Kräuterbutter passt zu allem gegrillten oder gebratenen Fleisch.

