Rezept

Gewürzbutter

Würzige,aromatische Butter mit Teufelsbutter-Gewürz, Chimichurri-Gewürz oder Toscana-Gewürz

Zutaten

100 g Butter
1-2 TL Gewürzmischung

Vorbereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Zubereitung

Die Gewürzmischung über die weiche Butter verteilen und mit einer Gabel sehr gut vermischen.

Geben Sie der Butter bitte mindestens 20 Min. Zeit, dass sich der Geschmack richtig entwickeln kann.

Abschmecken ob Sie mit der Intensität zufrieden sind. Falls erwünscht geben Sie einfach noch etwas mehr von der Mischung bei.

Tipps

Die Mischungen eignen sich um damit knusprige, würzige zu Brote machen.

Sie können die Brotscheiben oder halbierten Brötchen damit bestreichen und im Backofen kurz backen oder zuerst die Brotscheiben toasten und dann mit der Butter bestreichen.

Wenn Sie die Brote als Beilagen zu Salaten, Antipasti ect. reichen haben sie eine feine, kleine Mahlzeit.

Die Butter passt sehr gut zu Grilladen, ob Fleisch, Gemüse, Vegi-Burger oder auch Kartoffeln.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.