Rezept

Senfbutter

Leckere Butter für Sandwiches und Gschwellti.

Zutaten

100g	Butter
1 TL	Swarzer Senf, ganz
1 TL	Gelbsef, gemahlen
1/2 - 1 TL	Himalaya Salz, fein

Zubereitung

1. Senfpulver in einen Suppenteller geben und mit 1 -2 TL Wasser zu einer dicken Paste vermengen (darf nicht zu flüssig sein) Erst in Verbindung mit Wasser entwickelt sich die Senf- Schärfe.
2. Salz dazu mischen.
3. Senfsamen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, bis die ersten Samen anfangen zu springen. Dann in den Teller zum angerührten Senfpulver mit dem Salz geben.
4. Die Butter in Stücke schneiden und nun ebenso in den Teller, zu den anderen Zutaten geben. Zum Schluss, alles sehr gut mit einer Gabel vermengen.

Wenn sie die Butter 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen lässt sie sich nacher besser vermengen.

Variationen

Wenn sie weniger Senfpulver und gelbe Senfsamen an Stelle der schwarzen nehmen wird die Butter milder. Mit mehr Senfpulver schärfer.

Tipps

Diese würzige Senfbutter schmeckt super im Käsesandwich zusammen mit einem Salatblatt, Tomatenscheibe und Essiggurke.

Ebenso im Sandwich mit Eimasse, Salatblatt und ein paar gesalzenen Kapern.

Aber auch in Broten mit kaltem Braten, Schinken oder Fleischkäse und Beigaben nach Ihrem Geschmack.

Reichen sie diese Butter auch mal zu "Gschwellti" mit Käse: lecker !

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