Rezept

Knoblauchbrotbutter

Zutaten

100 g Butter
1 El Knoblauchbrotgewürz

Vorbereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Zubereitung

Die Gewürzmischung mit einer Gabel sehr gut mit der weichen Butter vermischen.

Mindestens 20 Min. stehen lassen, dass sich das Aroma ausreichend entwickeln kann.

Probieren Sie dann ob die von Ihnen erwünschte Würze erreicht ist. Falls Sie es intensiver möchten, können einfach noch etwas mehr von der Mischung beigeben.

Tipps

Die fertige Butter lässt sich nicht nur für Knoblauchbrote verwenden, sie passt auch ausgezeichnet zu Grilladen. Fleisch, Vegi-Burger, Kartoffeln, Maiskolben ect.

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