

Dreierlei Gewürz- butter



ZUTATEN:

- 1 BIO SONNE Zitrone
- 2 cm Stück BIO SONNE Ingwer
- 250 g LANDFEIN Butter
- 1 TL BIO SONNE Honig
- ½ TL COOK! Kurkuma
- 1 Prise COOK! Chili
- 1 Prise Salz
-
- 250 g LANDFEIN Butter
- 500 ml Rotwein (halbtrocken)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch (Kräutertopf)
- ¼ Bund BIO SONNE Dill (Kräutertopf)
- 1 EL BIO SONNE Sonnenblumenkerne oder Leinsaat
- 250 g LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Zitrusbutter zu Geflügel

1. Den Ingwer und die Schale der Zitrone fein reiben und zusammen mit ein paar Spritzern Zitronensaft, Salz, Honig, Kurkuma und Chili gründlich unter die Butter mischen.

Rotweimbutter zu Rind

1. Den Wein in einen Topf geben und stark einreduzieren, bis etwa nur noch 50-60 Milliliter übrig sind.
2. Im Anschluss die Rotweinreduktion abkühlen lassen und zusammen mit Salz, Pfeffer und Butter vermengen.

Kräuterbutter zu Fisch

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.
2. Außerdem die Kräuter fein hacken und anschließend zusammen mit Salz und Sonnenblumenkernen unter die Butter mischen.

