

GEWÜRZBUTTER-VARIATIONEN

Schokoladebutter (im Bild vorne)

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100 g Butter**, weich
- 25 g dunkle Schokolade**
(z. B. Crémant), geschmolzen
- 1 Esslöffel Vieille Prune**
oder Cognac
- ½ roter Chili**, entkernt, fein gehackt
- 2 Prisen Salz**

Butter bis und mit Chili in einer Schüssel gut verrühren, salzen.

Passt zu: Ente, Rind, Wild.

88 g Fett, 4 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 3672 kJ (878 kcal)

Senf-Meerrettich-Butter

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

- 100 g Butter**, weich
- 1 Esslöffel scharfer Senf** (z. B. Dijon)
- 1 Teelöffel Meerrettich**
aus dem Glas
- ¼ Teelöffel Salz**

Butter, Senf und Meerrettich in einer Schüssel gut verrühren, salzen.

Passt zu: Kalb, Lamm, Rind, Schwein.

84 g Fett, 2 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 3176 kJ (759 kcal)



Grüne Currybutter

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

- 100 g Butter**, weich
- 1 Teelöffel grüne Currypaste**
- ¼ Teelöffel Salz**

Butter und Currypaste in einer Schüssel gut verrühren, salzen.

Passt zu: Kalb, Poulet, Rind, Schwein.

84 g Fett, 1 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 3136 kJ (749 kcal)

Steinpilzbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100 g Butter**, weich
- 10 g getrocknete Steinpilze**,
eingeweicht, abgetropft,
fein gehackt
- ¼ Teelöffel Salz**, wenig Pfeffer

Butter und Steinpilze in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

Passt zu: Kalb, Rind, Schwein.

84 g Fett, 3 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 3164 kJ (756 kcal)

Tipps

- Gewürzbutter zu Fleisch servieren oder für die Sauce verwenden.
- Wird die Gewürzbutter zu niedergegarterem Fleisch serviert, sollte sie Raumtemperatur haben.

Lässt sich vorbereiten: Gewürzbutter 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.