

[ZWIEBEL-ROTWEIN-BUTTER]

Eine einfache Möglichkeit, Grillgerichte zu verfeinern, ist Würzbutter. Diese kannst du selbstverständlich im Lebensmittelladen erwerben, aber Würzbutter ist so einfach selber herzustellen, dass es sich schlicht nicht lohnt, sie zu kaufen. Auch hier gilt immer: Nach der Zusammenmischung der Zutaten die Buttermasse auf ein Backpapier geben und eine Rolle von ca. 3–4 cm Durchmesser formen. Anschließend legt man diese ins Gefrierfach und schneidet sie vor dem Servieren in Scheiben.



Zutaten

[für ca. 150-200g]

- ✦ 100 g Butter
- ✦ 50 g Rote Zwiebeln (oder Schalotten)
- ✦ ¼ l Rotwein
- ✦ Salz

Zubereitung

- 1_ Lass die Butter auf Zimmertemperatur weich werden.
- 2_ Schneide die Schalotten in kleine Würfel und dünste sie in etwas Butter an.
- 3_ Gib den Wein dazu und reduziere diesen bis auf ein Drittel der Flüssigkeit ein. Schmecke mit etwas Salz ab.
- 4_ Lass die Reduktion abkühlen und vermische sie gut mit der weichen Butter, bis eine gleichmäßige Farbe entstanden ist.
- 5_ Rolle die Butter in Backpapier ein und lege sie ins Gefrierfach.

Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

WÜRZIG LECKER LÖSLICH

MiG Radio

**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz