Kräuterbutter

Das brauchst du dafür:

- 3-5 TL Gewürzzubereitung
- 6-10 TL Wasser
- 250 g Butter

So wird´s gemacht:

- Gewürzzubereitung mit dem Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- In der Nixe die Butter mit der gequellten Gewürzzubereitung verrühren. Geht auch mit dem TM 20 Sek. I Stufe 5
- Mit Tzaziki , Kräuterfreude oder auch Tango Argentino ist es ein Traum zu jedem Steak.

Tipp: Um die Kräuterbutter haltbar zu machen, kann man sie wunderbar mit der Garnierspritze „Easy“ super portionieren und dann auf einer beliebigen Stoneware einfrieren und wenn sie gefroren ist, in ein Behältnis umfüllen und wieder in den Kühl- oder Gefrierschrank geben.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de / mendl.christine@outlook.de