



KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN

- 20 g** Kräuter nach Wahl,
z.B. Thymian,
Rosmarin, Peterli
- 40 g** Schalotten
- 2 Stk** Knoblauchzehen
- 70 g** Rotwein
- 500 g** Butter
- 20 g** Senf (scharf)
- 1 EL** Worcester Sauce
- 1 TL** Paprika
- 1 TL** Kräutersalz
- Etwas** Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen, gut trocknen und anschliessend im Mixtopf 7 Sek. / Stufe 10 mixen
2. Kräuter umfüllen und kaltstellen
3. Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben und 7 Sek. / Stufe 7 zerkleinern
4. Anschliessend den Rotwein begeben und 5.5 Min. / 90 Grad / Stufe 1.5 einkochen
5. Einkochte Zwiebeln umfüllen und ggf. in einem Sieb abtropfen lassen
6. Mixtopf auskühlen lassen ggf. kurz kaltstellen
7. Rühraufsatz aufsetzen und weiche Butter begeben. Alles 5 Min. / Stufe 4 aufschlagen
8. Anschliessend Kräuter, Gewürze und kalte, eingekochte Zwiebeln begeben und alles 20 Sek. / Stufe 3 mischen
9. Kräuterbutter abfüllen und kaltstellen