



Benötigte Zutaten

Thymian-Senf-Butter

1 Zweig Thymian

125 g Premium Teebutter

1 TL Senf süß

2 TL Senf scharf

etwas Pfeffer

Tomaten-Butter

6 Tomaten (getrocknet in Öl)

125 g Butter

3 TL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Chilli-Butter

125 g Premium Teebutter

1 TL Chilliflocken

1 TL Chillipulver

1 TL Honig

1 TL Meersalz

Grillbutter-Variationen

mit Thymian-Senf, Tomaten oder Chilli

Anleitung

Thymian-Senf Butter

1. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen (Mixer).
2. Aufspritzen oder eine Rolle daraus formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp:

Passt zu Fleisch und Fisch

Tomatenbutter

3. Knoblauch schälen, getrocknete Tomaten klein schneiden.
4. Butter mit den beiden Zutaten abschlagen und mit Salz und Pfeffer mischen.
5. Im Kühlschrank wiederrum fest werden lassen.

Tipp

Wer den besonderen mediterranen Geschmack liebt, kann die Butter noch mit frischen oder getrockneten italienischen Kräutern verfeinern.

Chilli-Butter

6. Die Butter mit den Zutaten mischen und kräftig aufschlagen, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben.
7. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Tipp:

Passt zu allem was feurig oder scharf schmecken soll!

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten