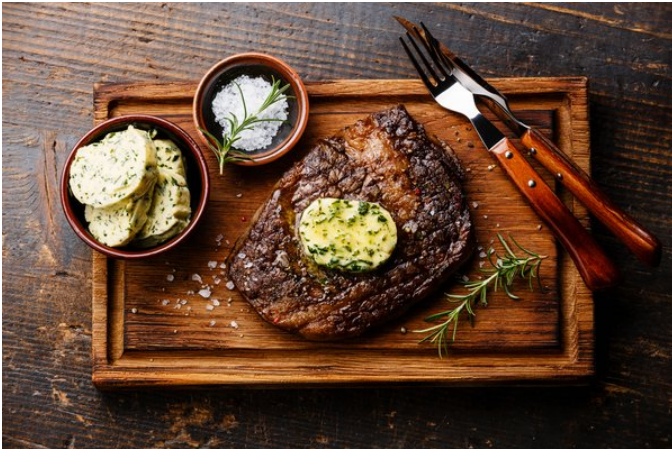




MEIN GENUSS




Pikante Grillbutter




It's a match!

It's a match! Leckere pikante Grillbutter mit dem Grillbutter Gewürz zaubern!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Für dieses Rezept benötigst du nur die Hälfte einer handelsüblichen Packung Butter.
- 2 Um die Butter mit dem Grillbutter Gewürz zu vermischen, sollte diese weich sein. Die einfachste Variante ist, sie einige Zeit bei Zimmertemperatur stehen zu lassen. Schneller geht es, wenn du die Butter auf einer Käseibe verarbeitest. Reibe die Butter zügig, denn sie wird durch die Handwärme schnell warm und weich.
- 3 Als Nächstes gibst du 1-2 Esslöffel des Grillbutter Gewürzes zu der Butter und vermengst beide Zutaten mit einem Mixer auf niedriger Stufe. Etwas Salz und Pfeffer runden den Geschmack ab.
- 4 Abschließend rührst du die Masse mit dem Mixer noch einmal kurz auf höherer Stufe, damit sich die Gewürze und die Butter gut miteinander vermischen.
- 5 Die würzige Grillbuttermass füllst du nun in eine Eiswürfelform und stellst sie kalt. So hast du direkt kleine Portionen für dich und deine Gäste. Wenn du statt einer Standardform eine Eiswürfelform mit Motiven verwendest, ist die Butter auch für das Auge ein Genuss und dazu noch ein Blickfang auf deinem gedeckten Tisch.

Zutaten

125 g Butter (0.5 Päckchen)
2 Esslöffel Grillbutter Gewürz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.