

Buttervielfalt



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Tipp:

Die Buttervarianten passen gut zu gegrilltem Fleisch und Gemüse. Wenn Sie die Buttervarianten zu Beginn der Grillsaison einfrieren, kann man sie schnell aus der Truhe holen, wenn beispielsweise spontan Besuch vorbeikommt.

Zubereitung:

Für die Buttervarianten jeweils die Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten:

Für die Paprikabutter:

250 g weiche Butter
2 Esslöffel Tomatenketchup
2 Teelöffel Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 Tropfen Zitronensaft

Für die Schinken-Meerrettich-Butter:

250 g weiche Butter
1 Teelöffel
Sahne-Meerrettich (je nach Geschmack auch mehr)
30 g Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer

Für die Zwiebelbutter:

250 g weiche Butter
50 g Röstzwiebeln
Salz, Pfeffer