



Basilikum-Minz-Butter



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g Butter

1 TL Meaux-Senf

1 cl Cognac

1 Spritzer Worcestersauce

Meersalz, Cayennepfeffer

Basilikum-Minze, fein geschnitten

ZUBEREITUNG DER BASILIKUM-MINZ-BUTTER

Die Butter mit einem Handmixer cremig aufschlagen, alle anderen Zutaten begeben und weiterschlagen. Mittels Spritzsack die aufgeschlagene Butter auf einem Backblech dressieren und kaltstellen.

Die gekühlte Butter passt hervorragend zu gegrilltem Lamm, Kitz oder Geflügel.

Wir wünschen
guten Appetit!

