

Kochen mit Klaus

Klausis Chili-Butter (🌶️-🌶️+)

Zutaten:

- 250 g Butter, 2 TL Kräuterbuttergewürz, 1 TL Zitronensaft, Pfeffer,
- Salz, 1 TL Currypulver, Petersilie, 1 rote Chili, 1 TL Chiliflocken,
- 2 TL geh. Chili in Olivenöl

Zubereitung:

1. Butter auf Zimmertemperatur bringen. Butter in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Kräuterbuttergewürz u. Zitronensaft würzen.



2. Chili klein hacken, mit Currypulver, Petersilie u. gehackte Chilis in Öl unterrühren. Butter 1 Std. ziehen lassen.



3. Butter nochmals mit Salz, Pfeffer u. Chili (je nach Geschmack) abschmecken. In eine Servierschale füllen u. bis zur Verwendung kühl stellen. Mit Petersilie u. Peperoni garniert servieren. (Restl. Butter kann auch eingefroren werden)



Tipp des Chaoten:

Super schmeckt die Butter auf gegrilltem Rumpsteak!

