

Dreierlei Grillbutter



Bei der Zubereitung von Grillbutter ist es wichtig, dass die Butter weich (Zimmertemperatur) und nicht flüssig ist!

Zutaten für eine Honig-Senf-Butter

250 g Butter / Alsan
4 Zweige Dill
1 EL Dijon-Senf
1 EL Honig / Ahornsirup

Den Dill fein hacken. Mit Senf und Honig unter die Butter mischen.

Zutaten für eine Tomaten-Chili-Butter

250 g Butter / Alsan
40 g getrocknete Tomaten
1 TL Salz
2 Prisen schwarzer Pfeffer
1 TL Tomatenmark
1 Limette
4 Stängel Basilikum
1 TL Chiliflocken

Die Butter gut mit einer Gabel durchrühren, Salz, Tomatenmark und ein paar Spritzer Limettensaft dazugeben und nochmals gut durchrühren. Die getrockneten Tomaten in feine Würfelchen schneiden, die Basilikumblätter fein hacken, von der (zuvor mit heißem Wasser gewaschenen) Limette etwa ½ TL Schale abreiben, alles in die weiche Butter geben, mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für eine Knoblauch-Butter mit Meersalz

250 g Butter / Alsan
100 g Magerquark / Creme Vega
4 Zehen Knoblauch
1 TL Meersalz

Die Butter mit dem Magerquark gut verrühren. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse zum Butter-/Quark-Gemisch drücken, Salz dazugeben und alles gut verrühren.

Man kann die Grillbutter auf verschiedene Art servieren:

- in kleine Schälchen füllen im Kühlschrank etwas abkühlen lassen und dann zum Essen reichen. Vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, dass die Butter schön streichfähig und nicht zu hart ist.
- auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und Kühl stellen (ca. 6-8 Std.) und bei Bedarf in Scheiben schneiden.
- in einen Spritzbeutel geben, Rosetten auf Backpapier spritzen und einfrieren.