



www.timskitchen.de

Chili – Knoblauch – Butter

Zutaten für: 4 Personen

125	g	Butter
1	Stück	Aurora Chili (mild)
2	Stück	Piri Piri Chilis (scharf)
1	Zehe	Knoblauch
½	TL	Cayennepfeffer
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und die Chilis vom Stielansatz befreien und sehr fein hacken und zur Butter geben. Noch das Meersalz und den Cayennepfeffer hinzufügen, dann am besten mit einer Gabel alles gleichmäßig vermengen. Am einfachsten geht das, wenn die Butter Zimmertemperatur hat.

Diese herrlich feurige und würzige Butter passt ganz hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Fleisch oder auch Meeresfrüchten. Absolut köstlich!

Ihr könnt die Butter prima auf Vorrat herstellen, wickelt sie in Klarsichtfolie und formt sie zu einer Rolle. Diese friert ihr ein und bei Bedarf, schneidet einfach etwas ab.

Lasst es Euch schmecken!