

Rezept Bunte Pfefferbutter

Rezept Bunte Pfefferbutter



Zutaten:

250g weiche Butter
2El weißer und schwarzer Pfeffer
2 frische grüne Pfefferrispen
Salz
1 Schuss Worcestershire Sauce
3 El rosa Pfefferbeeren

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Grünen Pfeffer von den Rispen lösen, mit weiße und schwarzen Pfeffer im Mörser gut zerstoßen.

Pfeffer in die Butter reinrühren und mit Salz und Worcestershire Sauce würzen. Buttermischung auf Alufolie geben und zu einer Rolle formen und 1nen Tag kalt stellen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)