

# 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.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*