

Rezept Paprikabutter

Rezept Paprikabutter

Zutaten:



100 – 200 g Butter

1 – 2 ungarische, rote Paprikaschoten

Zitronensaft

1 – 2 TL edelsüßer Paprika

1/4 – 1/2 Rosenpaprika

frisch geriebenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter aus der Kühlung nehmen.

Die Paprika abwaschen, mit Küchenpapier trocknen, den Stielansatz entfernen, mit einem Gemüseschäler schälen, halbieren, die Zwischenhäutchen, Kerne entfernen und feinwiegen.

Die Butter und Gewürze mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig aufschlagen.

Die Maschine ausschalten.

Die feingewiegten Paprikaschoten mit dem Schneebeesen vorsichtig unterrühren.

Mit Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

In der Kühlung zugedeckt aufbewahren.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten