

ROSMARIN-ORANGEN-BUTTER MIT CHILI



Zur Grillsaison darf diese fruchtig scharfe Rosmarin Orangen Butter auf keinen Fall fehlen. Ihr könnt sie ganz leicht selbst zubereiten und ganz nach eurem Geschmack und Belieben anpassen. Die Grillbeilage passt zu Steaks, Gemüse oder einfach als Brotaufstrich oder zum Baguette. Richtig gelagert hält sie mehrere Wochen oder sogar Monate. Ihr könnt sie auch in einer Eiswürfelform portionsweise einfrieren und nach Bedarf auftauen oder in einem Bienenwachstuch als Rolle formen und zum Servieren Scheiben abschneiden.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ROSMARIN-ORANGEN-BUTTER

Reibe die Orangenschale ab. Schneide den Rosmarin und die Chilischote fein. Gib die weiche Butter und Salz und Pfeffer dazu und verrühre alles gut miteinander. Fülle die Butter in einen Spritzbeutel mit einer Spritztülle deiner Wahl und spritze kleine Tupfen auf ein Backpapier oder Bienenwachstuch. Friere sie ein oder stelle sie in den Kühlschrank, so kann sie mehrere Wochen oder Monate gelagert werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ROSMARIN-ORANGEN-BUTTER:

- 1 Orange (Abrieb)
- 3 Rosmarin
- 1 Chilischote (rot)
- 125 g Butter (weich)
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer