

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Chipotle-Chili-Butter

Zutaten: 125g Butter, ½ TL Chipotle-Chili (“spirit of spice”), ½ TL Tomatenmark, 3 Prisen Meersalz.

Zubereitung: Den Chipotle-Chili im Mörser mahlen und dann mit dem Tomatenmark, Salz und Butter schaumig mixen. In ein fertiges Serviertöpfchen streichen und kalt stellen.

Safran-Walnuss-Butter

Zutaten: 125g Butter, 2 Prisen Safran, 20g Walnüsse, 3 Prisen Meersalz.

Zubereitung: Safran in der Pfanne kurz erwärmen (nicht rösten!!!) und mit 1TL Butter vermischen, damit die Butter flüssig wird und die Farbe annimmt. Walnüsse im Ofen kurz rösten, erkalten lassen und fein hacken. Safran, Salz und Walnüsse zur Butter geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren und kalt stellen.