SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Meerrettichbutter | Cherry Chipotle Rub | Portweinzwiebeln

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 g Olivenöl

100 g Rote Zwiebel, fein gewürfelt

300 ml Roter Portwein (einfache Qualiltät)

100 ml Rotwein, trocken

40 g Chipotle Cherry Rub

250 g Sahne-Meerrettich, scharf

Etwas Meersalz, fein

Vorbereitung Butter

1. Wir verwenden 500 g Butter, damit die Rührmaschine optimal genutzt wird.

2. Die Butter sollte bei der Verwendung Zimmertemperatur haben - diese Zeit unbedingt vorher

einplanen.

3. Sobald die Butter die richtige Temperatur erreicht hat, gib sie in den Rührkessel und schlage sie bei hohen Touren auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Dabei das Olivenöl langsam unterrühren.

4. 100 g feine Zwiebelwürfel in 250 ml in Port- und Rotwein langsam einkochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Kalt stellen! (Wenn die Portwein-Zwiebeln heiß in die Butter gemischt werden, kann sich die Butter trennen)

5. Nun je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und behutsam weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

1. Alle Zutaten, auch die Portwein-Zwiebeln, vorsichtig mit der zuvor vorbereiteten Butter vermengen.

2. Jetzt kann man die Meerrettichbutter sofort genießen, oder sie auch portionieren und dann einfrieren. Guten Appetit!