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/



Togarashibutter | Sesam | Wasabi

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 ml Olivenöl

40 g Shichimi Togarashi

10 g Ingwer, frisch gerieben

2 Limetten (Abrieb und Saft)

1 Bündel Koriander, gehackt

Vorbereitung Butter

1. Um eine effektive Nutzung der Rührmaschine zu gewährleisten, verwenden wir 500 g Butter als Basis.

2. Die Butter muss auf Zimmertemperatur gebracht werden, was einige Zeit dauern kann.

3. Die temperierte Butter in den Rührkessel geben und bei hohen Geschwindigkeiten aufschlagen, bis sie weiß wird. Dabei das Olivenöl langsam hinzufügen.

4. Anschließend je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und vorsichtig weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

1. Den Ingwer reiben. Anschließend die Schale der zwei Limetten abreiben und die Limetten entsaften.

2. Den Bund Koriander hacken.

3. Jetzt können alle Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter gehoben werden.

4. Die Butter servieren und genießen. Die fertige Butter kann auch gut portioniert und eingefroren werden.