

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | 1 Stück
2 TL
1 TL

1 TL
1 Prise | Butter (250g)
Chipotle Chili
Paprikapulver de la
Vera, scharf
Chilipulver
Salz | 10min Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
|---|--|---|---|

- | | |
|---|--|
| 2 | 12h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |
|---|--|

 Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.