


*Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.*

- |   |        |                        |   |
|---|--------|------------------------|---|
| 1 | 250 g  | Butter                 | <b>5min</b> Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. |
|   | 100 g  | Paprikamark oder Ajvar |   |
|   | 1 EL   | Worcestersauce         |   |
|   | 1 EL   | Senf scharf            |   |
|   | 4 EL   | Paprikapulver          |   |
|   | 1 TL   | Salz                   |   |
| 2 | 1/4 TL | Pfeffer                | <b>5min</b> Abschließend nach Geschmack mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, würzen.                                 |
|   | 1/2 TL | Chilipulver            |   |
|   | 1/2 TL | Cayennepfeffer         |   |
| 3 |        |                        | <b>12h</b> Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.   |

 Paprikapulver aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.

 Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.