

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

- | | | | |
|---|-------|------------------------|---|
| 1 | 250 g | Butter | Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend nach Bedarf mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Chilipulver abschmecken. |
| | 4 EL | Paprikamark oder Ajvar | |
| | 1 EL | Worcestersauce | |
| | 1 EL | Senf scharf | |
| | 3 EL | Paprikapulver | |
| | 1 TL | Salz | |
| | 1 TL | Paprikaflocken | |
| | | Pfeffer | |
| | | Cayennepfeffer | |
| | | Chilipulver | |
| 2 | | | Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Tipp: Paprikapulver für die Butter aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.