

*Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.*

- |   |           |                             |  |
|---|-----------|-----------------------------|--|
| 1 | 1/2 Stück | Butter (125g)               | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
|   | 1/2 TL    | Chipotle Chili              |  |
|   | 1/4 TL    | Paprikapulver<br>geräuchert |  |
|   | 1/4 TL    | Chilipulver                 |  |
|   | 1 Prise   | Salz                        |  |
| 2 |           |                             | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen  |

**Haltbarkeit:** Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**Modifikationen:** Einen Teelöffel Chiliflocken hinzufügen.