

Chipotle Chili Butter

500g

10 Minuten

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | | |
|---|---------|----------------|--|
| 1 | 1 Paket | Butter | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser |
| | 1 TL | Chipotle Chili | zerkleinern. Anschließend die restlichen Zuta- |
| | 1/2 TL | Paprikapulver | ten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. |
| | | geräuchert | Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1/2 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.