


*Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.*

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

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

 Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.