

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 1 | 1/2 Stück
50 g

1/2 EL
1/2 EL
1 1/2 EL
1/2 TL
1/2 TL | Butter (125g)
Paprikamark oder
Ajvar
Worcestersauce
Senf scharf
Paprikapulver
Salz
Paprikaflocken | Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. |
| 2 | | Pfeffer
Cayennepfeffer
Chilipulver | Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, abschmecken. |
| 3 | | | 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.