

Dreierlei Grillbutter



Zutaten (für 4 Personen)

Rote Bete / Meerrettich / Estragon

150 ml Rote Bete Saft
250 g weiche Butter
1/2 Bund Estragon
1 EL fein geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Röstzwiebel / Bacon / Schnittlauchbutter

100 g Bacon in Scheiben
30 g Röstzwiebeln
1 Bund Schnittlauch
250g weiche Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Blauschimmel / Cranberry / Walnussbutter

70 g Blauschimmelkäse
50 g Cranberries
250 g weiche Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitungszeit
50 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Den Rote Bete Saft in einem kleinen Topf auf 1-2 EL sirupartig einkochen und abkühlen lassen. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und den Estragon fein hacken. Alle Zutaten mit der Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Röstzwiebeln fein hacken. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Jetzt alle Zutaten mit der Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Käse über dem Wasserbad etwas erwärmen. Walnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften und dann mit den Cranberries fein hacken. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Alle Zutaten mit der Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tip: Nach Belieben die Buttersorten in Rollen oder Nocken formen oder in Eiswürfelbereiter füllen und kalt stellen, damit sie fest werden können. Wer Silikonformen benutzt, am besten die Formen samt Butter einfrieren – dann lässt sich die Butter leichter lösen.