Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



4 Butter Varianten zum Grillen

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Gochujang Butter:

100 g weiche Butter

2 Teelöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Knoblauchzehe, fein gerieben

1 Teelöffel Limettensaft

Karamellisierte Zwiebel Butter

100 g weiche Butter

1 weiße Zwiebel

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel extra Butter

1 Teelöffel Zucker

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

1 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

Salz, Pfeffer

Thymian (optional)

Tomatenbutter

100 g weiche Butter

30 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz, Pfeffer

mediterrane Knoblauch Butter

100 g weiche Butter

2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt

2 Esslöffel schwarze Oliven entsteint

1 Esslöffel Ibero Kapern Nonpareilles

1 Teelöffel Zitronenabrieb

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

Rosmarin oder Thymian (optional)

Pfeffer

Etwas Salz

4 Butter Varianten zum Grillen

1.

Gochujang Butter:

Alles gut verrühren, abschmecken und in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Mind. 1 Stunde kühlen. Passt zu: Steak, Hähnchen, Maiskolben, Garnelen, Baguette

Karamellisierte Zwiebel Butter:

Zwiebel in feine Streifen schneiden. 1 EL Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und Zucker hinzufügen. Langsam braten, etwa 20-30 min., dabei regelmäßig umrühren, bis die Zwiebeln goldbraun und süßlich sind.

Balsamico am Ende hinzufügen, kurz einkochen lassen. Worcestershiresauce dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die 100 g weiche Butter mit Salz, Pfeffer und de Zwiebeln in einen Mixer geben und mixen, bis sich alles gut vermischt hat. Alternativ die Zwiebeln fein hacken und unter die Butter mischen. In Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Mind. 1 Stunde kühlen. Passt zu: Burger, Rindersteak, Grillbrot

Tomatenbutter:

Die getrockneten Tomaten und den Knoblauch mit einem kleinen Mixer oder Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Bei Bedarf 1 EL vom Öl der Tomaten zugeben. Die weiche Butter mit der Tomaten-Knoblauch-Paste, Tomatenmark und Gewürzen verrühren. In Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Mind. 1 Stunde kühlen. Passt zu: Geflügel, Gemüse-Spieße, Halloumi, Baguette

Mediterrane Knoblauch Butter:

Oliven und Kapern gut abtropfen lassen und fein hacken oder in einem Mixer mixen. Alle Zutaten mit der weichen Butter gründlich verrühren. Abschmecken. In Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und mind. 1 Stunde kaltstellen. Passt zu: gegrilltem Fisch, Steak, Gemüse oder knusprigem Baguette