

Drachenbutter bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 100 gr Tomatenmark, 50 gr Avjar (scharfe Paprika-Soße), 0,5 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 1 Prise Salz, 2 Teelöffel Oregano, gerebelt, 2 Teelöffel Puszta Grill-Würzmischung.

Die Vorbereitungen:

Butter ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie schön weich ist. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen.

Die Zubereitung:

Die weiche Butter in einen Rührtopf geben, Tomatenmark und scharfe Paprikasosse hinzufügen. Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken.

Die Zwiebel über dem Topf mit einer Handreibe fein reiben. Eine Prise Salz, Oregano und Puszta Gewürzmischung zugeben. Mit dem Handmixer erst auf kleiner, dann auf höchster Stufe verrühren. Butter in eine kleine Schüssel geben, abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Schmeckt prima zu Gegrilltem und Fladenbrot!