



Cafe de Paris Kräuterbutter

Zutaten: 1 kleine Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe, 1 EL trockenen Weißwein, 1 TL Cognac, 1 TL Madeira, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Tl Gemüsebrühe, 1 Msp. Paprikapulver süß (Spice Art), 1 Msp. Madras Curry, etwas Pfeffer und Salz, 1 EL Café de Paris Gewürz, 250 g Butter

Zubereitung:

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit Weißwein, Cognac, Madeira, Zitronensaft, Gemüsebrühe, Paprikapulver, Curry und etwas Pfeffer in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen.
- Die Butter schaumig schlagen. Die Kräutermischung und die Gewürz Zwiebeln mit der Flüssigkeit untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Man benötigt: Cafe de Paris, Paprikapulver, Madras Curry

Bei Bestellung über den Shop erhält man einen 5% Gutschein

Weitere Rezepte auf: www.spiceart.de