

Startseite > Rezeptsuche

ROSA BUTTER



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Vertrauenswürdige Produktion

Unser Tipp

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kleine rote Zwiebel sehr fein gehackt
100 g Butter, weich
1 dl Rotwein
1 TL Salz
1 Prise Paprikapulver
1/3 TL Maisstärke



ZUBEREITUNG

1 Zwiebeln in 1 TL Butter andünsten und mit Rotwein ablöschen. Salz und Paprikapulver beifügen. Bei grosser Hitze sirupartig einkochen. Auskühlen lassen.

2 Restliche Butter schaumig rühren. Maisstärke im Sirup anrühren und dazugeben. Die Buttermasse auf Backpapier 5 mm dick ausstreichen und im Kühlschrank erstarren lassen.

3 Mit einem vorgewärmten Ausstecher Blumen oder andere Motive ausstechen. In einer kleinen Schale mit Eiswürfeln servieren.

Die doppelte Menge Butter zubereiten, im Backpapier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank erstarren lassen. Mit einem Buntmesser (gewellte Klinge) in dekorative Scheiben schneiden.

©2009 LE MENU