Grill-Kräuterbutter

Da ist man sich einig: Ein saftiges Steak schmeckt mit einer guten Grill-Kräuterbutter doppelt so gut. Dieses Rezept zeigt, wie sie ganz einfach selbst hergestellt werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

250 g	Butter
0.5 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian (getrockneten)
0.5 TL	Chilischoten (getrocknete)
1 TL	Oregano
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Rosmarin
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Frühlingszwiebeln (nur das Grüne)

Zubereitung

1. Für die Grill-Kräuterbutter die Tomaten abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden und mit Zwiebeln und Knoblauch verrühren.

2. Thymian, Oregano, Paprika und Rosmarin mischen. Chilischote sehr klein schneiden und

dazugeben. Alles mit Olivenöl verrühren und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Anschließend mit der Tomaten-Mischung vermengen und dann mit der zimmerwarmen Butter verrühren. Nach Belieben mit Basilikum, Petersilie und/oder dem Grün der Frühlingszwiebeln verfeinern.

4. Die fertige Butter nach Belieben in eine Rolle oder eine andere Form formen und in Alufolie einwickeln. Im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp

Bei der Grill-Kräuterbutter können Art und Menge der verwendeten Kräuter und Gewürze nach Belieben variiert werden. Experimentieren ist hier ausdrücklich erlaubt!