Johannisbeer-Butter

Saucen&Marinaden » Aufstriche

Zutaten (125g)

» 125g Sauerrahmbutter
» 100g rote Johannisbeeren
» 100g schwarze Johannisbeeren
» 2-4 Wacholderbeeren
» 1/2 TL Senfkörner
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Zucker (braun)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Butter in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5min lang auf höchster Stufe weißschaumig schlagen. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen.

2. Wacholderbeeren, Senfsamen und Pfeffer im Mörser zerkleinern. Johannisbeeren mit Gewürzen, Salz, Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 6-8min sirupartig einkochen. Etwas abkühlen lassen.

3. Die Mischung unter die Butter rühren und alles kühl stellen. Vor dem Servieren mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen.

Tipp: Statt schwarzer Johannisbeeren kann man auch 1-2EL Creme de Cassis verwenden. Passt gut zu gegrillten Früchten und Käsegerichten.

Nährwerte: 271kcal/E1g/F26g/KH8g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2080

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke