



## Benötigte Zutaten

### Thymian-Senf-Butter

1 Zweig Thymian

125 g **Premium Teebutter**

1 TL Senf süß

2 TL Senf scharf

etwas Pfeffer

### Tomaten-Butter

6 Tomaten (getrocknet in Öl)

125 g Butter

3 TL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

### Chilli-Butter

125 g **Premium Teebutter**

1 TL Chilliflocken

1 TL Chillipulver

1 TL Honig

1 TL Meersalz

## Grillbutter-Variationen

mit Thymian-Senf, Tomaten oder Chilli

### Anleitung

#### Thymian-Senf Butter

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. (Mixer). Aufspritzen oder eine Rolle daraus formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp:

Passt zu Fleisch und Fisch

#### Tomatenbutter

Knoblauch schälen, getrocknete Tomaten klein schneiden. Butter mit den beiden Zutaten abschlagen und mit Salz und Pfeffer mischen. Im Kühlschrank wiederrum fest werden lassen.

Tipp

Wer den besonderen mediterranen Geschmack liebt, kann die Butter noch mit frischen oder getrockneten italienischen Kräutern verfeinern.

#### Chilli-Butter

Die Butter mit den Zutaten mischen und kräftig aufschlagen, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Passt zu allem was feurig oder scharf schmecken soll!



Ein Rezept vom

*SalzburgMilch*



ORF Fernsehgarten