



Benötigte Zutaten

Tomaten-Chili-Butter

250 g **Premium Teebutter**

1 Zehe Knoblauch

50 g Tomaten getrocknet

2 EL Tomatenmark

1/2 EL Chilipulver

Sesambutter

250 g **Premium Teebutter**

40 g Sesam

4 TL Honig

1 TL Cayennepfeffer

Parmesan-Limetten-Butter

200 g **Premium Teebutter**

2.5 Limetten

50 g Parmesan

Salz (nach Geschmack)

Grillbutter in 3 Varianten

Für ein schmackhaftes Grillvergnügen

Anleitung

Zubereitung Tomaten-Chili-Butter

&nbs

Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Getrocknete Tomaten in feine Stücke schneiden.

Weiche Butter und das Tomatenmark vermischen.

Tomatenstücke und Knoblauch untermengen, mit Chili und Salz würzen.

Die Tomaten-Chili-Butter bis zum Servieren kühlen.

Zubereitung Sesambutter:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Weiche Butter, Sesam und Honig glatt rühren.

Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Die Sesambutter vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitung Parmesan-Limetten-Butter

Die Limetten mit heißem Wasser abspülen und trocken reiben.

Die komplette Schale aller Limetten mit einer groben Reibe abraspeln.

Den Abrieb in eine Schüssel geben.

Achtung: das Weiße nicht mithobeln.

Parmesan reiben und gemeinsam mit der Butter, Salz und dem Schalenabrieb gut vermischen.

Die noch weiche Limettenbutter mit Parmesan in eine Alufolie geben und zu einer Rolle formen.

Für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank zum Durchziehen geben.