

Gewürzbutter



Zutaten für drei Personen:

Bratensatz von kurz gebratenem Fleisch

50-75 ml Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe

ca. 50 g Butter

2 Knoblauchzehen

2 Scheiben Ingwer

reichlich Zitronenabrieb von unbehandelter Zitrone

ein frischer Rosmarinzweig und/ oder 3-4 Thymianzweige

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayenne-Pfeffer (optional)

1. Bratensatz mit Brühe ablöschen oder loskochen.

2. Butter schmelzen lassen.

3. Gewürze einlegen und einige Minuten ziehen lassen. Butter nicht zu heiß werden lassen.

Hinweise:

Eignet sich zum Nappieren von kurzgebratenem Fleisch oder als Würze für Pellkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, warme Saucen, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023