Rezept

Asia-Butter

Ein Rezept von Asia-Butter, am 03.05.2024

Zutaten

1	rote Chilischote
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1/2 Bund	Koriandergrün
150 g	weiche Butter
1	Knoblauchzehe
10	Kaffir-Limettenblätter (aus dem Asienladen)
1/2	Bio-Limette
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Chilischote längs halbieren und die Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Limettenblätter waschen, dicke Blattrippen in der Mitte herausschneiden und die Blatthälften quer in hauchdünne Streifen schneiden. Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den übrigen Zutaten und der Butter mit einer Gabel gründlich mischen und salzen. Die Asia-Butter schmeckt auf Brot und zu gedünstetem oder im Wok gebratenem Gemüse.