Rezept

Scharfe Currybutter mit Szechuanpfeffer

Ein Rezept von Scharfe Currybutter mit Szechuanpfeffer, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** weiche Butter
- ¼ Vanilleschote
- **1 TL** Currypulver
- Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
- ½ TL Szechuanpfeffer
- **1** dünne Scheibe Ingwer
- **2** Prisen Chiliflakes (getrocknete Chiliflocken)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät in 5 Min. weiß-schaumig aufschlagen. Den Szechuanpfeffer im Mörser fein zerreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Die Ingwerscheibe schälen und fein schneiden.

2. Die schaumige Butter mit Szechuanpfeffer, Vanillemark, Ingwer und Curry verrühren und mit Chiliflakes, Meersalz und Pfeffer abschmecken.