Rezept

Zitronengras-Ingwer-Butter

Ein Rezept von Zitronengras-Ingwer-Butter, am 27.04.2024

Zutaten

- **1** Stängel Zitronengras
- **1** Scheibe Ingwer (ca. 5 g)
- **150 g** weiche Butter
- Salz
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/2 kleine rote Chilischote
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Limette
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Zitronengras längs halbieren und fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und fein würfeln.

2. In einem kleinen Topf (16 cm Ø) 50 g Butter aufschäumen lassen. Zitronengras, Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und offen 5 Min. köcheln lassen, dabei umrühren. Die Butter durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel gießen und abgedeckt für 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

3. 100 g weiche Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weiß-cremig schlagen. Die kalte Butter unterrühren. Mit Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Gleich verwenden oder im Kühlschrank aufbewahren.