

Rezept

Orangen-Pfeffer-Butter mit Curry

Ein Rezept von Orangen-Pfeffer-Butter mit Curry, am 16.03.2025

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Bio-Orange | 1 TL Currypulver |
| 250 g weiche Butter | feines Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | etwas frisch gemahlenes Chilipulver (wer mag) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 250 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Zusammen mit dem Currypulver und der Butter in eine Schüssel geben und verrühren.

2. Die Butter mit Salz, Pfeffer und eventuell Chilipulver würzig bis scharf abschmecken. Der Pfeffer darf dabei ruhig etwas gröber gemahlen werden. Die Butter im Kühlschrank fest werden lassen. Bis zum Verschenken weiter kühlen, dann verpacken.