

Rezept

Pfefferbutter mit Aceto balsamico

Ein Rezept von Pfefferbutter mit Aceto balsamico, am 27.04.2024

Zutaten

1 TL schwarze Pfefferkörner	100 g weiche Butter
1 EL Weinbrand (nach Belieben)	einige Spritzer alter Aceto balsamico
Meersalz, z. B. Fleur de Sel	Mörser

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Die Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weiß-cremig aufschlagen. Den Pfeffer, den Weinbrand und den Aceto balsamico gut unterrühren und die Butter mit Meersalz abschmecken.
2. Die Butter formen oder in Schälchen füllen. Gleich verwenden oder abgedeckt bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.