

Rezept

# Rosmarin-Orangen-Butter

Ein Rezept von Rosmarin-Orangen-Butter, am 18.04.2024

## Zutaten

1/2 Bio-Orange	<b>1</b> Zweig Rosmarin
1/4-1/2 frische rote Chilischote	<b>100 g</b> weiche Butter
Salz	Pfeffer
Backpapier zum Formen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen, abtrocknen und gut 1 TL Schale abreiben. Den Saft auspressen.

---

2. Den Rosmarinzweig waschen. Die Nadeln abstreifen und fein hacken. Das Chilistück putzen, waschen und winzig klein würfeln.

---

3. Die Butter glatt rühren, mit 1 TL Salz, Rosmarin, Chili, Orangenschale und 1 EL Orangensaft würzen und alles gut verrühren.

---

4. Die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mithilfe von Backpapier zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.