



CAFÉ DE PARIS Kräuterbutter

Französische Gewürzzubereitung mit 11% Meersalz

Diese frische Kräuter-Gewürz-Kombination eignet sich für Steaks, Kräuterbutter oder Schnecken.

Zutaten:

125g Butter,
20-40g Sardellen feingehackt,
2-4 TL Café de Paris Gewürzzubereitung,
1 EL Cognac,
1 EL Kapern kleingehackt,
Prise Salz,
Prise Cayennepfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten unter die weiche Butter mischen und diese dann im Kühlschrank erhärten lassen.

Weitere Interessante Zutaten für eine Kräuterbutter sind: Zitronensaft, Worcestershiresauce, Madeira in Kombination mit Sardellen und Café-de-Paris-Gewürzzubereitung.