SCHÜTTING.1

Oldenburgs Adresse für guten Geschmack.

REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Steakbutter der feineren Art

Schmauszeit-Steakbutter

ZUTATEN

*Edelschmaus Originalprodukt

- 125 g zimmerwarme Butter
- 2 TL Schmauszeit Senf*
- 1 TL Sanfte Traube* Essigzubereitung
- Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter, Schmauszeit Senf und Sanfte Traube mit dem Handmixer oder Pürierstab in einem hohen Gefäß schaumig rühren.

Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Tipp
Kann gerne mit der doppelten Menge auf Vorrat zubereitet und eingefroren werden.