

Meerrettichbutter | Chipotle Cherry Rub | Portweinzwiebeln

Dauer: 35 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 6 Personen:

Equipment

Rührmaschine

Gewürze & Zutaten

500 g Butter
50 g Olivenöl
100 g Rote Zwiebel, fein gewürfelt
300 ml Roter Portwein (einfache Qualität)
100 ml Rotwein, trocken
40 g Chipotle Cherry Rub
250 g Sahne-Meerrettich, scharf
etwas Meersalz, fein

Zubereitung

Vorbereitung Butter

- 1 Wir verwenden 500 g Butter, damit die Rührmaschine optimal genutzt wird.
- 2 Die Butter sollte bei der Verwendung Zimmertemperatur haben – diese Zeit unbedingt vorher einplanen.
- 3 Sobald die Butter die richtige Temperatur erreicht hat, geben Sie sie in den Rührkessel und schlagen sie bei hohen Touren auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Dabei das Olivenöl langsam unterrühren.
- 4 100 g feine Zwiebelwürfel in 250 ml in Port- und Rotwein langsam einkochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Kalt stellen! (Wenn die Portwein-Zwiebeln heiß in die Butter gemischt werden, kann sich die Butter trennen)
- 5 Nun je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und behutsam weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten, auch die Portwein-Zwiebeln, vorsichtig mit der zuvor vorbereiteten Butter vermengen.
- 2 Jetzt kann man die Meerrettichbutter sofort genießen, oder sie auch portionieren und dann einfrieren. Guten Appetit!

