

Vorspeise Bier-Baguette mit Butter, Caesar Salat, Pilz

Rezeptteil 4 von 4 Whisky-Vanille-Butter

250 g Butter

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
250 g	Butter
1 Stk	Knoblauch-Zehe (klein)
1 Stk	Zwiebel (klein)
1/2 TL	Paprikapulver - geräuchert
1	Vanille-Schote
70 ml	Whisky
1 Stk	Ingwer - 2 cm

Vorbereitung

1. Die Butter in Würfel schneiden.
2. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Mark sowie die Schote in einen kleinen Topf geben.
3. Knoblauch und Zwiebeln sehr fein schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Knoblauch und Zwiebeln zu der Vanille in einen Topf geben und mit etwas Butter glasig (ohne Bräunung) anschwitzen. Mit Whisky ablöschen und diesen verkochen.

Abkühlen lassen.

Die Vanilleschote heraus nehmen und die Masse gut mit den Butterstückchen verkneten.

Mit Salz, Zucker und geriebenem Ingwer abschmecken.