

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 20 g Schmand
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Petersilie
- 1 EL bunte Pfeffermischung

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Kräuter-Pfeffer-Butter

Entdecken Sie unser Rezept für Kräuter-Pfeffer-Butter. Perfekt für Ihr Steak! Jetzt ausprobieren und den Grillabend verfeinern mit Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Pfeffer 1 Stunde in warmem Wasser einlegen, damit diese weich werden. Butter schaumig aufschlagen, dann Schmand, gehackten Knoblauch und feingeschnittene Kräuter hinzugeben. Pfeffer im Sieb abtropfen lassen, leicht zerstoßen und zur Butter geben. Mit Salz abschmecken und gut verrühren.