Gewürzbutter

Diese pikanten Buttervariationen sind eine gute Beilage, und auch eine stets griffbereite Marinade zu Steaks, Hamburgern, Koteletts, gebratenem Fisch oder Huhn. Sie bereichern Saucen, Suppen und Eintöpfe und geben Sandwichs eine pikante Note.

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 100 g

100 g weiche Butter

1 Zehen(n) Knoblauch gehackt
1 Prise Salz
1 EL Garam Masala
1 Prise Cayennepfeffer

Für Chilibutter

25 g Piment gemahlen
2 TL Tomatenmark
1 TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz

Für feurige Butter

1 EL Worcestershiresauce
1 EL Ketchup
½ TL englischer Senf gemahlen
1 Prise Salz
1 TL Tabasco
1 EL Mango Chutney

Für Senfbutter

2 TL englischer Senf gemahlen

Für Korianderbutter

1 EL Koriander gemahlen
1 geriebene Orangenschale

Vorbereitung

Die Butter in einer angewärmten Schüssel schaumig rühren.

Zubereitung

Die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. In Folie oder Pergamentpapier einrollen und bis zum weiteren Gebrauch kühl stellen oder einfrieren. Für Currycroûtons Weißbrot entkrusten und mit der weichen Currybutter bestreichen. In kleine Würfel schneiden, mit der Butterseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C knusprig und goldbraun backen. Anders als frittierte Croûtons werden sie nicht weich, wenn man sie warm hält.
Die einzelnen Varianten: Zu je 100 g schaumig gerührter Butter die Zutaten geben:
Currybutter

© 2026 coquina.de

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Gewürze und den Knoblauch unter die Butter mischen.

Chilibutter, Feurige Butter, Senfbutter

Alle Zutaten gut mischen. Chilibutter schmeckt besonders gut zu Würstchen.

Korianderbutter

Die Korianderkörner, im mäßig warmen Ofen erhitzen und danach mahlen. Mit der geriebenen Orangenschale unter die Butter mischen.

© 2026 coquina.de