



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

CRANBERRY-CHILIBUTTER FÜR GRILLSTEAKS

Dauer: Ca. 10 Minuten, Kochkunst: Für alle Grillfans, Für 8 Portionen

ZUBEREITUNG

80 g getrocknete Cranberries
1 Chilischote
250 g Butter
1 TL Senf
Salz

Die Butter (Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben und Senf dazugeben. Mit Salz würzen und mit einem Handrührgerät oder Stabmixer alles ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen.

Die Cranberries und die Chilischote klein hacken und hinzufügen.

Die fertige Butter in einen Spritzsack füllen und auf einen Teller Rosetten spritzen. Anschließend für ca. 45 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Extra Tipp:

Hervorragend passt auch unser fruchtiger Cranberry-Balsamico-Essig dazu. Einfach einen Schuss Cranberry-Balsamico-Essig zur Butter dazugeben.

Schmeckt richtig lecker zu allen gegrillten Steaks!!!!