

Meerrettichbutter

Zutaten:

150 g Butter (zimmerwarm)

3 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus der Tube)

Frischer Thymian

Kräutersalz, getrocknete Kräuter aus der Mühle, Chili, Pfeffer
Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken und mit den oben genannten Zutaten gründlich verrühren. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr in den Kühlschrank geben, damit die Butter wieder fest wird und sich das Aroma entfalten kann. Schmeckt sehr gut zu einem saftigen Rindersteak vom Grill.

Guten Appetit!