



GEWÜRZBUTTER FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS VON HANS PETER FINK



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 530 G

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

230 g Butter, weich

50 g Olivenöl

1 TL Knoblauch, fein gehackt

Worcestershiresauce

1 Schuss Tabasco

1 TL Currypulver

1 TL Meersalz, nach Bedarf

30 g Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Butter dazugeben und mit dem Handmixer oder Rührmaschine schaumig rühren.
3. Restliche Zutaten begeben und auf voller Stufe weiter schlagen lassen, würzen und gut abschmecken.