

Bad Reichenhaller

Rezept zur PRESSEINFORMATION

Würzige Vielfalt auf den Grill: Die neue Bad Reichenhaller BBQ-Edition



Steak-Butter

Zutaten:

- 250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Zweige Thymian, Blättchen fein gehackt
- $\frac{3}{4}$ TL Bad Reichenhaller BBQ-Gewürzsalz für Steak
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Die weiche Butter in eine Schüssel geben, Thymian sowie „BBQ-Gewürzsalz für Steak“ dazugeben und mit einer Gabel gut vermengen. Nach und nach das Olivenöl einrühren. Das sorgt dafür, dass die Steak-Butter schön streichzart bleibt.

Für eine schöne Form kann man die Steak-Butter im weichen Zustand portionsweise auf Frischhaltefolie platzieren, einwickeln und zu zwei kleinen Rollen formen. Die Rollen vor der Verwendung für ca. 2–3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tipp: Frische Steak-Butter in eine Eiswürfelform geben und einfrieren. So hat man sie immer portionsweise auf Vorrat im Haus.

Selbstgemachte Steak-Butter. Sie schmeckt nicht nur zu Steaks, sondern passt ausgezeichnet zu gegrilltem Gemüse und Tofu oder auf Baguette.