

Würzige Bacon-Butter für Grillgenuss

Die selbstgemachte Bacon-Butter ist ein wahrer Geschmacks-Booster für dein nächstes BBQ. Sie verleiht jedem Grillgut eine rauchige Note und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Das Beste daran: Sie ist im Handumdrehen zubereitet und kann nach Belieben variiert werden.



Zutaten:

- 300 g weiche Butter
- 2-3 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch
- ca. 10 knusprig gegrillte Baconstreifen
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- "Mein Steakpfeffer" nach Geschmack

Zubereitung:

1. Schneide den knusprig vorher gegrillten Bacon in kleine Stücke.
2. Gib den Bacon, den fein geschnittenen Schnittlauch, Pfeffer und Honig (*Ahornsirup geht auch*) zur weichen Butter.
3. Vermische alle Zutaten gründlich, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Forme die Buttermasse auf einem Stück Backpapier oder Frischhaltefolie zu einer Rolle.
5. Stelle die Bacon-Butter-Rolle in den Kühlschrank, bis sie fest geworden ist.

Serviertvorschlag:

Die Bacon-Butter passt hervorragend zu gegrilltem Schweinefilet, Steak oder Hähnchen. Schneide einfach Scheiben von der Butterrolle ab und lasse sie auf dem heißen Grillgut schmelzen. Auch als Dip für Brot oder Gemüse ist sie ein wahrer Genuss.

Tipp: Experimentiere mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, um deine ganz persönliche Bacon-Butter-Kreation zu entwickeln. Rosmarin, Thymian oder Knoblauch passen beispielsweise hervorragend dazu.

Revision #1

Created 14 June 2025 13:09:32 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:12:15 by PapaWehde