

Kräuterbutter selber machen - so einfach geht's:

Empfehlung für 250g Butter: 4 EL Patatas Bravas mit 2 EL warmem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Butter hinzugeben, mit einer Gabel verkneten und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kräuterbutter Rezept - Tipp: Steak mit Bratkartoffeln

Zutaten:

- 500 g Rumpsteak
- 450 g Kartoffeln - in Würfel geschnitten
- 35 ml Olivenöl
- 1 EL Meersalz
- 1 TL Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

- 125 g Butter
- 2 EL Wajos Patatas Bravas Dip

Kartoffelwürfel mit Olivenöl, Meersalz vermengen und in der Pfanne goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit die Kräuterbutter anrühren: Den Dip mit 1 EL warmem Wasser aufquellen lassen und anschließend mit Butter vermengen. Das Steak auf gewünschten Gargrad braten und mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter servieren.

Lasst es Euch schmecken. Mir hat es geschmeckt ; )

Euer Hermann

Getränke Begleitung:

Alkoholfrei: 2 cl Summer Tonic Sirup und mit 200 ml Sprudelwasser aufschütten.

Weinempfehlung:

Cuvée J. vom Weingut Walter J. Oster.