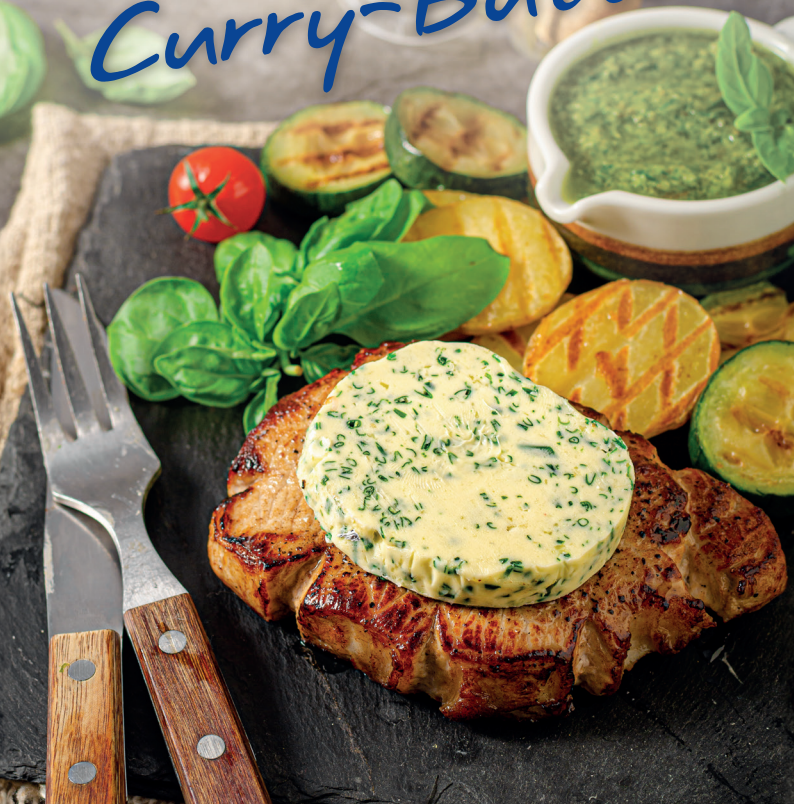




Upländer Curry-Butter





Upländer Curry-Butter

250 g Upländer Butter

1 Bund Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

2 TL Curry

Salz, Pfeffer

Für die Curry-Butter zunächst die Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend die Butter schaumig rühren. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden sowie den Knoblauch putzen und sehr fein schneiden. Die Butter mit Knoblauch, Schnittlauch und Curry verrühren und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

