

## **Whisky-Honigbutter**

250 g Butter

50 g Honig

Irischer Whisky

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 frische Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1. Butter schaumig schlagen
2. Knoblauch und Zwiebeln in Whisky reduzieren lassen
3. Alle Zutaten unter ständigem Schlagen nach und nach zugeben
4. Zusätzlich noch Whisky begeben (nach Belieben und Geschmack)

## **Orangen-Grand Marnier Butter**

250 g Butter

Saft und Zeste von zwei Orangen

Grand Marnier

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1. Butter schaumig schlagen
2. Orangensaft nach und nach begeben, weiter schlagen
3. Zeste begeben
4. Grand Marnier nach und nach begeben, weiter schlagen  
(Menge nach Bedarf)
5. Mit Salz und Pfeffer würzen

## **Chilibutter**

250 g Butter

2 Chilischoten fein gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 EL Ajvar (Paprikapaste)

1 frische Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

Öl

### **Zubereitung**

1. Butter schaumig schlagen
2. Knoblauch und Zwiebeln in wenig ÖL dünsten
3. Alle Zutaten unter ständigem Schlagen nach und nach zugeben