



Cafè de - Paris - Butter

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zu gebratenem Rindfleisch, zum Überbacken oder einfach nur auf knusprigem Brot

Zutaten

- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 250 g weiche Butter
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 El gehackte Petersilie
- 2 Tl frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 1 Tl frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 2 Sardellenfilets, gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt, mit Salz gerieben
- 1 Tl Senf
- 1/2 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die weiche Butter mit dem Schneebesen aufrühren und alle Zutaten unterheben; herzhaft - pikant abschmecken.

Schritt2

Ein ausreichend großes Stück Klarsichtfolie auslegen und die Butter als länglichen Streifen mit 5 - 6 cm Durchmesser darüber verteilen; einrollen.

Schritt3

In den Kühlschrank legen, fest werden lassen; (Auch Einfrieren geht) und nach Bedarf 1 cm dicke

Scheiben herunter schneiden.

Rezeptart: Buttermischungen **Tags:** butter, cognac

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cafe-de-paris-butter/>