Kochen

Timo Böckle **Mittwoch, den 17.05.2023**

Honig-Senfbutter **Für ca. 20 Portionen**

Zutaten
200 g Sauerrahmbutter
4 TL Blütenhonig
4 TL Senf grob
(alternativ Dijonsenf)
1 Prise Salz

Zubereitung:
1. Die Butter in eine Schüssel geben und bei Raumtemperatur weich werden lassen.
2. Die Butter mit der Hand kneten bis diese eine cremige Konsistenz angenommen hat (Handschuhe verwenden).
3. Blütenhonig und Senf zugeben und alles gut verkneten. Mit etwas Salz abschmecken. Die Honig-Senfbutter kleine Schälchen abfüllen und abdecken oder in Pergamentpapier wickeln. Die Butter hält sich mindestens 2 Wochen im Kühlschrank. Diese kreative Butterspezialität passt hervorragend zu dunklem Vollkornbrot.