



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner

Butter geht einfach immer!

ZUTATEN

Für 10 Personen

TEIL 1

250 g Süßrahmbutter, zimmerwarm

½ Zitrone

1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt

3 kleine rote Zwiebeln, fein gewürfelt

1-2 EL Ahornsirup

Etwas Rote Chili, sehr fein gehackt

¼ Bund Schnittlauch, sehr fein geschnitten

¼ Bund Blatt Petersilie, sehr fein gehackt

etwas Olivenöl

etwas Meersalz

etwas grober Pfeffer

TEIL 2

3 Radieschen, fein gehobelt und im Eiswasser knackig gehalten

etwas Gartenkresse

etwas Kerbel, gewaschen und grob gezupft

etwas Schnittlauch, grob geschnitten

etwas grober Pfeffer und ggf. noch etwas Meersalz

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in einer Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl bei mittlerer Temperatur so lange unter gelegentlichem Schwenken, Rühren und Rösten, bis das Wasser vollständig verdunstet ist und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel beginnen zu frittieren.



hr1-DOLCE VITA

Nun den Ahornsirup zugeben und durchmengen. Jetzt muss man mit Geduld die Zwiebeln dauerhaft im Auge behalten und den Rühr- und Schwenkrythmus erhöhen. Das Ziel ist es, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel sehr knusprig zu backen ohne das diese zu braun und bitter werden.

Achtung! Durch die erhöhte Hitze durch den Zuckergehalt können die Zwiebeln schnell verbrennen. Wenn man zwischendurch die Knusprigkeit überprüft, bitte darauf achten, dass die Zwiebeln nicht verbrennen. Die noch heißen Zwiebeln werden beim Auskühlen deutlich fester und knuspriger als im heißen Zustand.

Kurz vor dem Ende des Röstens die fein gehackte Chili zugeben und kurz mitrösten. Die Zwiebelmasse erkalten lassen und zusammen mit den restlichen Zutaten aus Teil 1 des Rezeptes säuerlich pikant und salzig abschmecken.

Anschließend die fertige Butter wild mit einem Esslöffel auf eine tiefe Schale streichen und mit den restlichen Zutaten aus Teil 2 des Rezeptes üppig garnieren. Dabei die Radieschenscheiben gut abtropfen. Ggf. die Butter noch einmal für etwa 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Statt Ahornsirup kann auch Honig oder brauner Zucker verwendet werden. Die Zwiebelmasse unbedingt vor dem Zusammentreffen erkalten lassen, sonst wird die Butter zu flüssig und beginnt zu schmelzen. Die Butter schmeckt auch wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse.