Tomaten-Rosmarin-Butter

Heute möchte ich euch mal ein leckeres Rezept für eine erfrischende und sehr schmackhafte Kräuterbutter vorstellen. **Eine Tomaten-Rosmarin-Butter**

Alles was Ihr dafür braucht ist:

250 g Butter
70 g getrocknete Tomaten
100 ml Ahornsirup
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
50 g Ajvar
1 EL Tomatenmark
Olivenöl
Salz
Pfeffer

die getrockneten Tomaten werden 20 Minuten im lauwarmen Wasser eingeweicht

den Rosmarin, die Schalotten und den Knoblauch fein hacken

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

dies in einer Pfanne mit Olivenöl schön anbraten und glasig andünsten

die getrockneten Tomaten gut abtrocknen und etwas ausdrücken und auch fein hacken

das dann mit in die Pfanne geben und kurz mitschwenken

dieses dann zur Seite stellen und abkühlen lassen

Nun wird die Butter, Ajvar, Ahornsirup und Tomatenmark mit einem Handrührgerät ca 5 Minuten schaumig geschlagen

Die Zutaten aus der Pfanne 2 Minuten unterrühren

Jetzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter unterheben.

Die fertige Butter in Backpapier, Pergamentpapier oder in ein anderes Gefäß füllen und kalt stellen.

Die Butter sollte ca 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Guten Appetit

Pastrami Bagel Sandwich

Moin Moin
ein Pastrami Bagel Sandwich ist ein Leckerer Snack und auch sehr einfach zumachen.

Wir brauchen Pastrami (oder einen anderen Geflügelaufschnitt) Knoblauchsauce, Bagel, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salat und Käse.

Das ganze nach belieben zusammenbauen Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi

Pastrami

Moin Moin

Heute habe ich ein Pastrami gemacht was schon seid ein paar Wochen auf dem Zettel stand.

Die 2,7kg Putenbrust wurde mit Afrikagewürz behandelt und über Nacht im Vakuum zum durchziehen in den Kühlschrank gelegt. Am folge Tag habe ich den Grill für die Minion Ring Methode vorbereitet.
Die Minion Ring Methode ist eine Art den Kugelgrill dazu bringen eine niedrige Temperatur über mehrere Stunden zu halten. Geräuchert habe ich mit Buchenholz.

Als die Gewünschte KT 75° erreicht war, wurde das Pastrami zum langsam Abkühlen in die Garage gelegt. Das ganze dann noch aufschneiden und fertig ist der leckere Frühstücksaufschnitt.
Lässt sich auch wunderbar einfrieren

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

75C 75C
C/F
S/S
MIN
SEC
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Olbi´s Knobicreme

Moin Moin

diese Knobicreme ist ein Allrounder.
Passt zu allen Gerichten ob Schwein, Huhn, Rind, Gemüse oder auf Pommes ist halt überall einsetzbar und macht süchtig.

Zutaten:

500ml Mayonnaise die vom LIDL
2EL Öl
2EL Petersilie
2TL Zucker
1 Knoblauch
1/2Becher Sahne
1Prise Salz
1Prise Pfeffer, schwarz

Zubereitung:
Die Mayonnaise, Öl, Petersilie, Knoblauch, Zucker, Salz & Pfeffer (noch nicht die Sahne) mit einem Mixstab ordentlich durch Mixen.
Jetzt die Sahne für 15 Sekunden mit dem Mixstab unterrühren und für zwei Stunden in den Kühlschrank
Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi