



Barilotto



PORTWEIN-BUTTER

# PORTWEIN-BUTTER



## Zutaten

100g	Butter in einer Schussel weich rühren
1dl	roter Portwein
1 EL	Zucker in einer Pfanne auf ca. 2 EL einkochen
1 TL	grobkörniger Senf darunter mischen
1/2 TL	Salz salzen

Die Butter in einer Backschüssel weich rühren.  
In einem Kochtopf den Portwein mit 1 EL Zucker auf ca. 2 EL einkochen lassen, nur kurz auskühlen, mit der Butter gut verrühren.  
1 TL grobkörnigen Senf darunter vermengen.  
Mit 1/2 TL Salz würzen.

Tipp: Portweinbutter in einen Spritzsack füllen und kleine Portionen spritzen, im Gefrierfach aufbewahren und bei Bedarf 1/2 Std vor Gebrauch bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Lässt sich vorbereiten: Gewürzbutter 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

„Ä guete Gnuss“ wünscht  
das Barilotto-Team