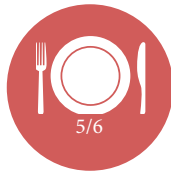




BACON BUTTER



ZUTATEN:

- 250 g Butter
- 10 Scheiben Bacon
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Der Bacon wird auf dem Grill oder in einer Pfanne kross ausgebacken und dann auf etwas Küchenkrepp abtropfend erkalten lassen.

In die Butter, welche Zimmertemperatur haben sollte, presst Du mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch fein. Etwas Salz fügst Du dann hinzu und zebroselst den Bacon in die Butter.

Mit einer Gabel vermischt Du alles homogen und abgefüllt im Kühlschrank hält sich die Butter wie jede andere auch. Sicherlich aber kürzer, da sie schneller leer ist, wie gedacht.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

