

# Steakbutter

---



## **Zutaten (8 Personen):**

250 g Butter (weich)  
15 g Paprikapulver (edelsüß)  
5 g Worcester Sauce  
40 g Ajvar  
10 g Senf (mittelscharf)  
5 g Salz

## **Zubereitung:**

Die Butter aufschlagen.

Die übrigen Zutaten zufügen und gut vermischen, so dass eine cremige Masse entsteht.

## **Tipp:**

Man kann die Steakbutter auch toll einfrieren.

Hierzu die weiche Steak-Butter auf ein Stück Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen und in den Tiefkühler geben.

Von der eingefrorenen Steakbutter dann nach Bedarf Scheiben abschneiden, auftauen und verwenden.

***Nährwertangaben: 242 kcal p.P, 1 g KH p.P.***