



Ahorn - Sirup - Butter mit Preiselbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu kurzgebratenem oder gegrilltem Geflügel, - Rindfleisch, Kasseler

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 15 g Preiselbeeren
- 20 g Ahornsirup
- 1 El grüner, eingelegter Pfeffer, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die warme Butter salzen und mit den Schneebesen des Handrührers cremig - schaumig aufschlagen.

Schritt3

Den Ahornsirup, die Pfefferkörner und Preiselbeeren verrühren. Auf Klarsicht Folie geben und zu einer Rolle eindrehen. Für 2 - 3 Stunden ins Tiefkühlfach legen.

Schritt4

Danach aufrollen, in 1 cm dicken Scheiben auf dem Kurzgebratenem zerlaufen lassen.

Rezeptart: Buttermischungen, Buttersaucen **Tags:** butter, preiselbeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ahorn-sirup-butter-mit-preiselbeeren/>