



Orangen - Mandelbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Toll zu feinen, gedünstetem Fisch, hellem Kalbfleisch oder Geflügel

Zutaten

- 50 g gestiftete Mandeln
- 125 g Butter
- 100 g Bienenhonig
- Abrieb einer unbehandelten Bio-Orange
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandeln zunächst in einer kleinen Stielpfanne, ohne Fett, goldbraun anrösten und auf Küchenkrepp geben.

Schritt2

Die Butter erhitzen, aufschäumen, den Honig und die Orangenschale verrühren; mit dem Stabmixer zu einer leichten, schmackhaften Emulsion aufschäumen; die gerösteten Mandeln dazu geben.

Schritt3

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-mandelbutter/>