



Rotwein - Gewürzbutter

- **Portionen:** 5- 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5- 6', 'yield' : '' });
```

Zu Rindfleisch, Wild oder mit knusprigem Brot

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 300 ml trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 7 Zweige Thymian, gezupft
- 1 El Zucker
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 Spritzer Worcestershire
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Rotwein, Portwein und Zucker auf ca. 4 El einkochen, Sirup ähnlich reduzieren.

Schritt2

Die gehackten Kräuter dazu geben, auskühlen, "ausziehen" lassen, alles mit der weichen Butter glatt rühren.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft und einem Spritzer Worcestershire abschmecken.

Schritt4

Auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, mit Sterntülle zu Rosetten spritzen oder in kleine Portionsförmchen geben, bis zum Servieren kalt stellen

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-gewuerzbutter/>