



Vanille Butter mit einem Hauch Ingwer

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 6m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '6', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu edlem Geflügel und Kalbfleisch oder pochiertem, edlem Fisch

Zutaten

- 150 g Butter
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas frisch geriebener Ingwer
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter erhitzen, aufschäumen lassen Vanillemark und den Ingwer dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt2

Schäumend über Geflügel - und Kalbfleisch oder pochiertem, edlem Fisch geben, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-butter-mit-einem-hauch-ingwer/>