



# KNOBIERBUTTER

## ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen**
- 150 g weiche Butter**
- 2 EL frisches VELTINS**
- 1 TL milder Senf**
- Salz**
- Pfeffer**

Aus dem Buch „Biergrillen“ von Barbara Dicker und Hans Kurz, ars vivendi-Verlag, 2016

Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Mit Butter, frischem VELTINS und Senf verrühren, am besten mit einem Mixergerät. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Die Butter anschließend in kleine Schälchen füllen oder mithilfe von Frischhaltefolie in Rollen formen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

