

Chili Crisp Butter by Vroni Lutz

Zu Gast: Vroni Lutz

„Ich lieb´s“, sagt Vroni Lutz über ihre WHIPPED CHILI CRISP BUTTER. Ein „brutal geiles Rezept“, das zu allem passt. Zu Steak, zu Gemüse, zu Fisch oder einfach aufs Brot. Chili Crisp Butter ist der ALLROUNDER und ein echter Gamechanger in der Küche. Schöner Schmelz, schön fluffig und einfach köstlich. Die Chili Crisp Butter könnt ihr übrigens auch wunderbar einfrieren und zum Beispiel zum nächsten BBQ wieder rausholen.

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g Butter

1 gehäufte EL Crispy Chili Öl (z. B. Spicy Chili Crisp von Lao Gan Ma – gibt´s im Asialaden)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Knoblauchzehe

etwas geriebene Schale von einer Biozitrone

Zubereitung

1. Gebt 250 g Butter in einen Topf und erwärmt die Butter so lange, bis das Eiweiß karamellisiert und Nussbutter daraus wird.
 2. Gießt die Nussbutter in einen Rührtopf und würzt sie mit ordentlich Salz und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer.
 3. Reibt eine Knoblauchzehe und etwas Schale einer Bio-Zitrone hinein.
 4. Gebt dann einen gehäuften Esslöffel Crispy Chili Öl dazu (nicht zu sparsam sein – das Crispy Chili Oil bringt den Umami-Geschmack).
 5. Die Butter muss jetzt fluffig aufgeschlagen werden. Vroni hat dazu Schnee in Gefrierbeutel gepackt und die Gefrierbeutel um die Rührschüssel gelegt (ihr seht es im Video auf Instagram). Ihr könnt aber auch einfach eine Schüssel mit Eiswasser füllen, die Schüssel mit der Butter da reinstellen und die Butter dann mit einem Handrührgerät fluffig aufschlagen.
-