



## Cafe de Paris Butter

## Saucen, Buttermischungen

STEP	Zutaten	Wie	Vorgehen	
1	1 EL 110 g 1 Stk	Erdnussöl Zwiebeln Knoblauch	Brunoise Brunoise	erhitzen mit weich dünsten ohne Farbe weich dünsten ohne Farbe abkühlen lassen
2	0.5 dl  1 KL  1 KL 0.5 KL	Weisswein  Majoran Thymian Rosmarin	  getrocknet   gerebelt getrocknet   gerebelt gemahlen	einkochen mit   und abkühlen lassen
3	650 g	Butter	weich	schaumig rühren (Kessel)
4	1 KL 1.5 KL 1 Kl 1 EL 1 Stk 2 EL 2 EL  1 EL	Paprika Currypulver Pfeffer weiss Salz Zitrone Worcester Cognac  Madère	edelsüss mittel gemahlen fein Saft Sauce	        in die Butter (1,2,3,4) geben und verrühren anschliessend
5	2 Stk 1 Stk 4 EL  1 EL	Eigelb Ei Peterli  Schnittlauch	  gehackt   fein  geschnitten   2mm	   unterziehen, gut verrühren ohne Mixer

Bilder

TK geeignet, in der Folie als Rolle | Top zum überbacken