

thermomix  
VORWERK

# *Café-de-Paris-Butter*

# 21





Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
4 Std. 10 Min.




Portionen  
20 Portionen

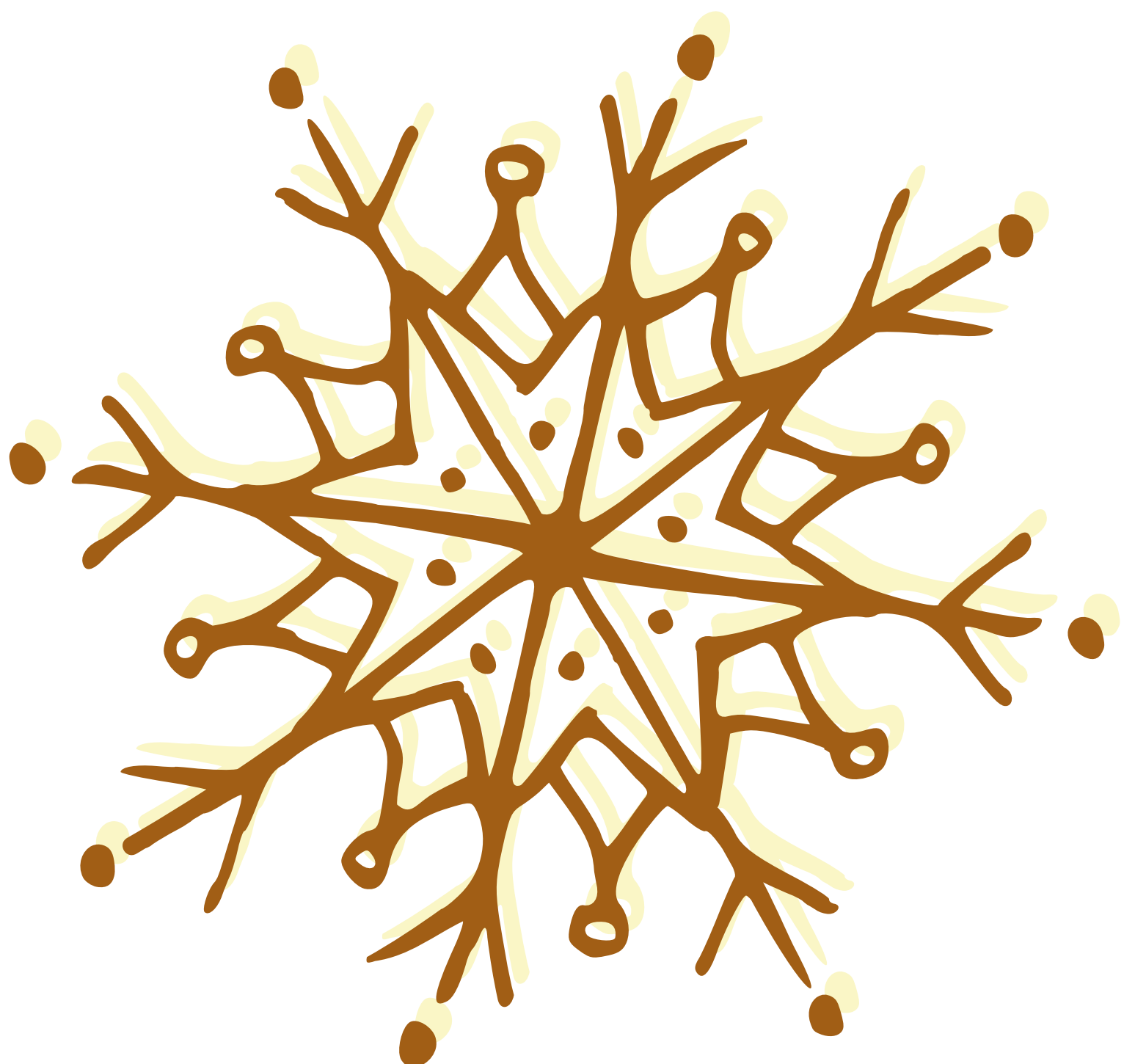
## Zutaten

<b>25 g</b>	frische Petersilienblätter	<b>2 TL</b>	Cognac
<b>25 g</b>	Schnittlauch, in Röllchen	<b>1 TL</b>	Sherry (optional)
<b>3</b>	Zweige Majoran, abgezupft	<b>1 TL</b>	Weinbrand (optional)
<b>5 g</b>	Dill	<b>1 TL</b>	Worcester-Sauce
<b>5 g</b>	frische Thymianblättchen	<b>1 TL</b>	Paprika edelsüß
<b>10 g</b>	Basilikumblätter, frisch	<b>1 ½</b>	TL Curry
<b>30 g</b>	Ketchup	<b>1 Prise</b>	Cayenne-Pfeffer
<b>15 g</b>	Senf	<b>1 TL</b>	Zitronenschale, gerieben
<b>15 g</b>	Kapern	<b>5 g</b>	Zitronensaft
<b>60 g</b>	Schalotten, halbiert	<b>½ TL</b>	geriebene Orangenschale
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>15 g</b>	Orangensaft
<b>5</b>	Sardellenfilets, in Öl	<b>8 g</b>	Salz
<b>1 TL</b>	Branntweinessig	<b>½ TL</b>	Pfeffer
		<b>500 g</b>	Butter, weich



# Zubereitung

- 1.** Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Dill, Thymian und Basilikum in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Ketchup, Senf, Kapern, Schalotten, Knoblauch, Sardellenfilets, Essig, Cognac, Sherry, Weinbrand, Worcestersauce, Paprika edelsüß, Curry, Cayenne-Pfeffer, Zitronenschale, Zitronensaft, Orangenschale, Orangensaft, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Dann Fermentieren  **/4 Std./50°C.**
- 4.** Butter zugeben, **6 Sek./Stufe 4** aufschlagen und in Gläser abfüllen und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank lagern.





*Die Café-de-Paris-Butter  
ist ideal zum Verschenken!*

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**

**thermomix**  
VORWERK

