

Hibiskusbutter

Für ca. 2 Personen

250 g Butter

25 g Hibiskusblüten

½ TL Fenchelsamen

1 Sternanis

½ TL Salz

1 Kardamomkapsel

½ TL Madagascar Pfeffer (oder Schwarzer Pfeffer)

100 ml Lagrein

100 ml Wasser

1 TL Rote Bete Pulver

In einem Topf die Hibiskusblüten, Fenchelsamen, Salz, Sternanis, Kardamomkapsel, Madagascar Pfeffer, Lagrein und Wasser aufkochen und reduzieren bis es dickflüssiger wird. Den Sud durch ein Sieb abseihen und abkühlen, damit die maximale Farbstruktur vorhanden bleibt. Den Sud mit der Butter und dem Rote Bete Pulver in einem Topf schmelzen (nicht kochen nur schmelzen) dann auskühlen lassen.

Ideal als Brotaufstrich, für Fleisch oder Fisch.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.