Artikel vom 12.08.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:35 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gewuerzte-whiskybutter

Gewürzte Whiskybutter



Foto: Kathrin Fries

Zutaten:

250 g Butter

100 g Speckwürfel

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 EL Honig

30 ml Whisky

Zubereitung:

In einer Pfanne den Speck langsam auslassen. Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Speckstückchen aus dem Fett nehmen und in diesem Schalottenwürfel und Knoblauch anschwitzen. Mit dem Whisky ablöschen, die Pfanne vom Herd nehmen und den Honig einrühren. Hat sich dieser aufgelöst, die Butter zugeben und schmelzen lassen. Dann die Speckwürfel zugeben, alles gut vermengen und abschmecken. Nach Geschmack können noch der Abrieb von 1 Bio-Orange, Salz, weißer Pfeffer und/oder feine Schnittlauchröllchen eine gute Ergänzung sein. Die Buttermasse nun zum Festwerden in eine beliebige Form geben. Ob geschmolzen auf Fleisch oder Mais, zum Überbacken von Brot oder zu Gemüse – die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig.

Tipp: Die portionierte Whiskybutter lässt sich einfach einfrieren.

Kathrin Fries