



CARABINEROS VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Spritzbeutel nicht vergessen!

Für die Kräuterbutter:

- 100 g weiche Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Currypulver
- 1 Msp. Paprikapulver
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Cognac
- 2 Spritzer Worcestershiresauce
- 2 EL gehackte Küchenkräuter
- 1 Eigelb

Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie und Estragon passen gut dazu.

Für die Carabineros:

- 8-12 Carabineros
- Salz
- frisch gepresster Saft von 1 Limette
- 1 EL Chili-Öl
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe (geschält und gewürfelt)

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter schaumig schlagen und mit den Gewürzen, Zitronensaft, Cognac und Worcestershiresauce abschmecken.
2. Die gehackten Küchenkräuter und das Eigelb unterheben und die Butter abgedeckt zur Seite stellen.
3. Die Carabineros mit Kopf auf den Grill legen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten garen.
4. Das Fleisch aus der Schale lösen und mit der Kräuterbutter bestreichen oder mit dem Spritzbeutel verteilen.

MEIN TIPP

DAZU PASST PERFECT
EIN KNUSPRIG
GEBACKENES BAGUETTE
FRISCH AUS DEM OFEN.

