

# Rotweinbutter

Zutaten für ca.10 Personen:

500 g Kochbutter  
1 geschälte Zwiebel  
3 gepresste Knoblauchzehen  
4 dl Rotwein  
1 dl Portwein  
2 EL Cassissirup  
1 Zitronensaft  
4 cl Cognac  
1 Bund Petersilie gehackt  
Salz, Pfeffer,  
Paprika, Chilipulver oder -paste



Die Zwiebel und Knoblauch mit etwas Butter andämpfen.  
Die Gewürze beifügen mit dem Cognac und dem Rot- und Portwein ablöschen, etwa zur Hälfte einkochen und erkalten lassen.  
Die weiche Butter in einem Rührwerk schaumig schlagen.  
Die Petersilie, den Cassissirup, den Zitronensaft und die Weinreduktion mit der schaumigen Butter mischen.  
Rotweinbutter abschmecken und in den Kühlschrank stellen.