



 15 Minuten

 Einfach

## STEAK-MARINADE: SCHARFE KRÄUTERBUTTER MIT BACON

Scharfe Kräuterbutter selber machen? Herzhafter Bacon, feurige Chiliflocken und süßer Honig runden jedes Stück Fleisch ab!

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für die einfache Kräuterbutter zuerst den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Die knusprigen Baconstreifen in kleine Stücke schneiden.

### SCHRITT 2

Butter auf Zimmertemperatur bringen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen teilen. Alle Zutaten mit der Butter in eine Schüssel geben und vermengen. Die Kräuterbutter zum Grillen am besten eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen und bis zum Servieren kalt stellen. Verfeinere mit der Kräuterbutter dein Steak oder ein anderes Fleisch deiner Wahl!

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 526/127

Fett (g): 14

Kohlenhydrate (g): 1

Eiweiß (g): 1



 Zutaten

### 18 Portionen

100 g Bacon in Streifen

1 Bund Schnittlauch

250 g Butter

1 Prise Chiliflocken

1 TL Honig oder Ahornsirup