

♥ GRILLGEWÜRZ | GRILLBUTTER „CESAR“

FÜR HÄHNCHENBRUSTFILET, STEAKS & GEGRILLTES GEMÜSE

10 Portionen | 10 Minuten

ZUBEREITUNG GEWÜRZMISCHUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. In ein sauberes Schraubglas umfüllen.

GRILLBUTTER

1. Frische Kräuter in den Mixtopf geben und **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern.
2. Butter und Gewürzmischung zugeben und **6 Sek.** | **Stufe 4** vermischen.
3. Öl zugeben, **10 Sek.** | **Stufe 4** unterrühren und sofort auf das Grillgut geben oder bis zum Servieren kaltstellen.

GRILL-PHILOSOPHIE

Über die richtigen Zubereitungsarten, insbesondere von Fleisch, sind sich die Köche uneins. Beim Grillen von Steaks zum Beispiel gibt es zwei Lager: die einen grillen am liebsten mariniertes Fleisch, die anderen grillen das Fleisch „pur“, ohne Gewürze, Marinaden oder zusätzliches Fett. In meinem Rezept wird das Hähnchenbrustfilet „pur“ gegrillt und dann mit einer Portion Grillbutter gewürzt. Probiert es einfach aus!

♥ Guten Appetit!

ZUTATEN Gewürz:

- 3 EL Meersalz, grob
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Cuminsamen (Kreuzkümmel)
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Cayennepfeffer, gemahlen
- 2 EL Thymian
- 2 EL Oregano
- 1 EL Rosmarin

ZUTATEN Grillbutter:

- ½ Bund Basilikum, ohne Stiele
- ½ Bund Blatt Petersilie, ohne Stiele
- 150 g Butter, weich, in Stücken
- 2 TL Gewürzmischung Cesar
- 50 g Olivenöl



| Quelle: Rezepte abgeändert aus [cookidoo.de](https://www.cookidoo.de). |
Photo: Michaela Tinapp