

# Pfefferbutter



## Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL weiße Pfefferkörner
- 2 TL grüne Pfefferkörner
- 2 TL Petersilie, fein gehackt
- Meersalz
- etwas Zitronensaft

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zubereitung:

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.

Die Butter mit einem Handmixer schaumig rühren und die Pfefferkörner und die Petersilie untermischen. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Pfefferbutter in ein Gefäß füllen und kalt stellen.

Also dann...gut Glut! 😊