Pfeffertopf

Brandteig:

1/8 l	Gemüsebrühe oder Wasser
1 MS	Vollmeersalz
35 g	Butter
75 g	Weizenvollkornmehl, sehr fein mahlen

Zubereitung:

Flüssigkeit mit Salz und Butter aufkochen, von der Kochstelle nehmen und das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl auf einmal in die Flüssigkeit schütten. Dann alles rasch zusammenrühren, bis die Masse sich als Kloß geformt hat. Auf dem Boden des Topfes sollte sich eine weiße Schicht gebildet haben. Abkühlen lassen.

Weitere Zutaten:

125 g	Butter
1 EL	Schnittlauchröllchen
1 EL	Petersilie, fein gehackt
1 MS	Schabzigerklee + Majoran getr. 2 TL
	Knoblauchzehe nach Geschmack
	Meersalz
	grob gestoßener Pfeffer

Butter schaumig rühren.
Butter, Brandteig und alle Gewürze zusammenrühren.
Nochmals nachschmecken. Der Aufstrich sollte gut würzig sein.



Zwiebelschmalz

Zutaten:

125 g	weiche Butter
4	mittelgroße Zwiebeln
1/4 TL	Vollmeersalz
	Pfeffer, frisch aus der Mühle
1 Pr	Muskatnuss
2 EL	Öl oder Butter zum Anbraten

Zubereitung: Zwiebeln nicht zu fein würfeln und in Butter oder Öl hellbraun anbraten.
Abkühlen lassen.

125 g Butter schaumig schlagen. Mit den Zwiebeln und Gewürzen verrühren.

Variationen:

Zum Schluss zu den gebratenen Zwiebeln kleine Apfelstückchen geben, mitschmoren lassen.

Oder Kräuter, z. B. reichlich Schnittlauchröllchen, unter das fertige Zwiebelschmalz mischen.

Tomaten-Butter-Aufstrich

Zutaten:

250 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Haselnuss großen frischen Ingwer fein schneiden
1 Messerspitze Peperoncino
100 g Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
Kräutersalz

Zubereitung:

Die Butter bei Zimmertemperatur schaumig rühren und die restlichen Zutaten gut unterheben.