



# CAFE DE PARIS BUTTER

---

## Zutaten (4 Portionen)

- 5 EL [Café de Paris](#)
- 100g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Cognac
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Die Café de Paris Kräutermischung in Butter andämpfen, bis sie duften. Zwiebel, Knoblauch, Cognac und Zitronensaft dazugeben, mitdünsten, auskühlen lassen. Butter mit Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen (3-4 Minuten). Auf Backpapier oder Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und 2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren in Rondellen schneiden.