Whiskeybutter

Zutaten:

- 250 g Butter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Whiskey
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Die Butter in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch ganz fein hacken und in die Schüssel zur Butter geben.
- Nun den Honig und Whiskey ebenfalls in die Schüssel geben
- Mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack abschmecken und alles gründlich durchmischen. Ich nehme dafür immer die Hände.
- Zum Schluss noch in die Form bringen, die ihr möchtet und zurück in den Kühlschrank stellen.