Joghurtsauce mit Gewürzbutter



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	
Portionen	4

Elifs cremige Joghurtsauce mit aromatischer Gewürzbutter ist die perfekte Begleitung zu frisch gebackenem Brot – unkompliziert in der Zubereitung, würzig im Geschmack und einfach unwiderstehlich.

Joghurtsauce

750 g Joghurt, mindestens 10 % Fett

1 Zitrone, unbehandelt, Abrieb & Saft

1 kleine Knoblauchzehe, gerieben

1 - 2 TL Salz

Gewürzbutter

100 g Butter

1 TL Paprikapulver

1 TL Minze, getrocknet

Joghurtsauce

Alle Zutaten mit einem Löffel nur kurz und vorsichtig vermengen, damit der Joghurt seine cremige Konsistenz behält. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Gewürzbutter

Butter in große Würfel schneiden, in eine kleine Pfanne geben und unter Rühren schmelzen. Paprikapulver und Minze dazugeben. Unter stetigem Rühren weiter erhitzen, bis sich kein Schaum mehr bildet, sich die Molke vom Fett getrennt hat und die Butter leicht gebräunt ist. Die braune Butter anschließend direkt vom Kochfeld nehmen.

Anrichten

Joghurtsauce in einem tiefen Teller verteilen. Die heiße Gewürzbutter über den Joghurt geben. Als Dip zu warmem Brot servieren.

Tipps

Dieses Basisrezept lässt sich je nach Vorliebe mit verschiedenen Paprika- oder Chilisorten sowie frischen Kräutern wie Bohnenkraut oder Thymian variieren.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	27.11.2026