AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

KRÄUTERBUTTER



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kräuterbutter ist einfach herzustellen. Die würzige Butter verfeinert Grilladen, Gemüse oder Gschwellti. Wahl und Menge der Kräuter können vielfältig variiert werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Butter	1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Schnittlauch	2 EL	Olivenöl
1 TL	Peterli	1 TL	Zitronensaft
1 TL	Rosmarin	0.5 TL	Kräutersalz
1 TL	Estragon	1 TL	Cognac
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Butter Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch mit grobem Salz in einem Mörser zerstossen.
3. Die weiche Buttter luftig aufschlagen und das Olivenöl, die Kräuter, den Knoblauch und den Zitronensaft dazugeben. Zum Abrunden nach Belieben etwas Kräutersalz oder eine Prise Chili beifügen. Gut mischen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken und nochmals alles gut mischen.
5. Mit Klarsichtfolie eine Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP 1: Kresse als Hauptzutat wählen. Rosmarin, Estragon, Knoblauch und Cognac weglassen.

TIPP 2: Mit dem Olivenöl bleibt die Butter immer streichfähig. Im Kühlschrank hält sich die Butter eine Woche, im Tiefkühler einige Monate.