

KRÄUTERBUTTER



Rezept und Foto: compactcook.com

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

KURZ VORGESTELLT

Kräuterbutter ist einfach herzustellen. Die würzige Butter verfeinert Grilladen, Gemüse oder «Gschwelkti». 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	Petersilie	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 Butter 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.