

Kräuter-Butter

 happy-mahlzeit.com/2020/07/28/kräuter-butter/

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Butter
- 2 Stiele Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Kerbel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- grobes Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter ca. 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Kräuter klein hacken und dazugeben. Mit Pfeffer würzen und Zitronenschale hinein reiben. Geriebenen Knoblauch und grobes Salz in die Schüssel geben und mit dem Stabmixer alles ca. 1 Minute schaumig rühren.

Die fertige Masse auf ein Stück Klarsichtfolie geben und zu einer dicken Rolle formen. Die Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen.

Wenn man die Kräuter-Butter einfrieren möchte, wickelt man einfach ein Stück Alufolie um die Rolle und legt es ins Gefrierfach. Möchte man die Kräuter-Butter zeitnah servieren, kann man diese auch in einen Spritzbeutel füllen und kleine Röschen auf einem Teller anrichten.

Je nach Belieben kann man verschiedene Gewürze wie z.B. Curry hinzufügen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.7.2011