

KRÄUTERBUTTER

Leckere Variationsideen

Besonders
hübsch dekoriert:
Eiwürfel- oder
Pralinenformen befüllen.



Grundrezept:

- 200 g weiche Butter
- 1 große Handvoll gemischte Kräuter
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Etwas Salz & frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Kräuter fein hacken, ca. zwei Esslöffel davon zur Seite legen, mit den restlichen Zutaten zugeben und verquirlen.
- Die Kräuterbutter in Pergamentpapier zu einer dicken Rolle formen. Anschließend die Rolle in den aufbewahrten Kräutern wälzen.
- In Pergament eingerollt mind. eine Stunde in den Kühlschrank kalt stellen.

TIPP:

Eine bunte Variante mit getrockneten Würzblüten, etwas ganz besonderes!
Die Mischungen bestehen meist aus Ringelblumen, Kornblumen, Malven und Färberdisteln.

HINWEIS:

Die Butter kann auch selbst geschüttelt werden. Alle was Sie dafür benötigen, ist ein leeres und festverschließbares Marmeladenglas, ein kleines Sieb, 1 Becher frische Bio-Sahne (ohne Carrageen).
Hinweis: Mit kalter Sahne dauert es länger.

Die Sahne in das saubere Marmeladenglas füllen, gut verschließen und so lange schütteln, bis die Sahne zunächst steif wird und dann Butter entsteht. Die übriggebliebene Flüssigkeit ist Buttermilch und kann mittels des Siebs von der Butter getrennt werden.