



# Bärlauch Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Anstelle der üblichen Kräuterbutter, zu allem möglichen Gegrilltem, wie jede Art von Steaks aber auch zu gegrilltem Fisch

## Zutaten

- 1 große Handvoll Bärlauch Blätter oder etwas mehr
- 250 g weiche Butter
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Bärlauch gut waschen, gründlich wieder trocknen, grob hacken. Einige Blätter in recht feine Streifen schneiden.

### Schritt2

Den Rest mit dem Stabmixer pürieren und die Butter dazu geben.

### Schritt3

Schaumig aufschlagen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken, die Bärlauch Streifen unter heben.

### Schritt4

Zu einem Strang auf Klarsichtfolie aufbringen und zu einer 3 cm dicken Wurst aufrollen.

### Schritt5

Im Kühlschrank fest werden lassen, lässt sich auch gut einfrieren.

**Rezeptart:** Buttersaucen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** bärlauch, butter, dip, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-butter/>