Kräuterbutter, selber gemacht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Gibt es natürlich auch aus dem Kühlregal, zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch, Baked Potatos, zu knusprigem Brot oder jungem Pfannen Gemüse.

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- Reichlich frische, gehackte Kräuter nach Marktlage aus:
- Petersilie, Schnittlauch, etwas Estragon, Basilikum, wenig Thymian und Oregano
- (Geht auch mit fertig gekauften T.K. Kräutern)
- Etwas Zitronensaft und 1 Strich Zitronenabrieb
- Ev. etwas geriebener Knoblauch (Wenn man mag)

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, herzhaft pfeffern und salzen.

Schritt2

Die Kräuter unter heben, als Rolle gleichmäßig auf Klarsichtfolie geben. Oder aus einem Spritzbeutel mit Sterntülle, kleine Rosetten auf einen flachen Teller spritzen

Schritt3

In den Kühlschrank oder ins Tiefkühlfach stellen, fest werden lassen.

Schritt4

Lässt sich gut ein paar Tage im Kühlschrank verwahren.

Rezeptart: Buttermischungen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** einfach, Kräuterbutter,

schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterbutter-selber-gemacht/