



Kräuterbutter

Sie hat das gewisse Etwas: Kräuterbutter! Wunderbar zu Fleisch vom Grill, rasch zubereitet und schmeckt immer.

Portion für 4 Personen

150 g Butter

1 Esslöffel Schalotten, sehr fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 Esslöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Fenchelkraut, Estragon usw.)

1 Teelöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die weiche Butter schaumig rühren, Schalotten, Knoblauch und Kräuter daruntermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter zu Rollen formen und kalt stellen. Kräuterbutter kann auf Vorrat hergestellt und in Alufolie eingerollt tiefgekühlt werden.