



**SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.**

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Kräuterbutter – der Grillbegleiter einfach selbst gemacht

Zubereitungszeit: 30 min **Gesamtzeit:** 30 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 10

Kalorien p.P.: 700 kcal

Zutaten

250 g frische Weidebutter - kalt in Würfel geschnitten

1 Teelöffel scharfer Senf, z. B. Dijon

1 Teelöffel scharfer Meerrettich

1 Stück(e) Zitrone unbehandelt

Sojasoße oder Worcestersoße

Stück(e) Knoblauchzehen - fein gehackt oder mit etwas Öl püriert

Handvoll gewaschene, trocken getupfte, gehackte Kräuter aus dem Garten Vorsicht bei Kräutern mit starkem Eigengeschmack, wie z. B. Salbei, Minze, Zitronenmelisse, Koriander - diese nur sparsam oder gezielt verwenden

Mögliche Gewürze: Schwarzer, grüner, weißer, langer, Kubeben- oder Seszuanpfeffer, rosa

Beeren/Pfeffer, Chili, Ingwer, Paprikapulver, getrocknete Kräuter, Zucker, Alkohol wie z. B. Cognac

Zubereitung

1. Die kalten Butterwürfel in die Schale einer Küchenmaschine geben. Mit Senf, Meerrettich, Zitronenabrieb, wenig Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Würzsoßen, Cognac und Gewürzen würzen und mit dem «Vierkantbesen» (zwischen Schneebeesen und Knethaken) auf mittlerer Geschwindigkeit schaumig schlagen lassen. Das dauert ca. 5 bis 8 Minuten. Dabei immer wieder einmal den Rand mit einem Gummispachtel herunter kratzen, damit die Maschine alles gleichmäßig vermengt. Bei dieser Gelegenheit auch gleich einmal probieren und evtl. nachwürzen.

2. *Hinweis:* Das Ganze geht auch mit einem Handrührgerät oder einem Schneebeesen, dafür die Butter evtl. etwas vorher herausstellen, damit sie weicher ist.

2. Die fein gehackten Kräuter begeben, nochmals kurz in der Maschine mischen und fertig abschmecken.

3. Jetzt entweder in eine passende Schale abfüllen, auf ein Backpapier geben und zu einer Rolle formen oder mit einem Spritzbeutel auf ein Blech mit Backpapier «dressieren» (Aufspritzen) und kaltstellen oder einfrieren.

1. **Tipp:** Portionsweise oder in kleineren Portionen vorbereitet lässt es sich einfacher entnehmen.

Variationen und Verwendungsmöglichkeiten

1.

u kannst die Butter separat zu verschiedenem Fleisch, Fisch und **Gemüse** reichen, zum Abschmecken von Gemüse in der Küche verwenden oder auch in fertige Soßen mixen «montieren». Außerdem ist es natürlich ein leckerer Brotaufstrich.

Kräuterbutter in weisser Schale auf Holz

Yummie!

Geschmacklich sind Deiner Fantasie wenig Grenzen gesetzt. Hier ein paar Ideen:

- Zitronen-Thymian-Butter
- Bärlauchbutter
- Petersilien-Zitronen-Butter
- Koriander-Chili-**Ingwer**-Butter
- Basilikum-Tomaten-Butter mit getrockneten Tomaten
- **Rosmarin**-Thymian-**Knoblauch**-Butter gerne auch mit Oregano
- Gesalzene Butter
- Butter mit geräuchertem Salz
- Pfefferbutter mit verschiedenen Pfeffer