Previous Next
Als PDF drucken

Difficulty
Einfach
Duration
26 min
Serving
8 Portionen

Kräuterbutter

Entdecke unser einfaches und köstliches Rezept für selbstgemachte Kräuterbutter. Frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und Basilikum verleihen der Butter einen besonderen Geschmack. Perfekt zum Verfeinern von Brot, Fleisch oder Gemüse!

Zutaten

- 250 g Butter
- 10 g Knoblauch
- 2 EL Schnittlauch
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Basilikum frisch
- 1 EL Dill
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Kräuter hacken

   8min

   Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Butter rühren

   5min

Die Butter in einer Schüssel cremig rühren.

3. Zutaten vermengen

   3min

   Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zur Butter hinzugeben und alles gut vermengen.

4. Kräuterbutter kalt stellen

   10min

   Die Kräuterbutter zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten kalt stellen, bis sie fest ist. Anschließend servieren!

Tipps

Kräuterauswahl

Du kannst verschiedene Kräuter nach deinem Geschmack verwenden.

Verwendung

Die Kräuterbutter eignet sich perfekt zum Verfeinern von Baguette, Fleisch oder Gemüse.

Variationen

Knoblauchbutter: Für eine kräftigere Kräuterbutter 2-3 Knoblauchzehen fein hacken und dazugeben.
Zitronenbutter: Für eine frische Note 1 TL Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb unter die Butter rühren.
Chilibutter: Für eine scharfe Note 1-2 Chilischoten fein hacken und zur Butter hinzugeben.

Nährwerte anzeigen

Energie	235.9 kcal
Fett	26 g
Gesättigte Fette	16.8 g
Kohlenhydrate	0.9 g
Zucker	0.5 g
Ballaststoff	0.3 g
Protein	0.5 g
Natrium	51.3 mg

Alle Angaben pro Portion