



Zutaten:

250 g weiche Butter,
1-2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL Senf
1 Handvoll frische Kräuter
(es eignen sich alle Gartenkräuter,
z.B. saisonbedingt Grüne Soße-Kräuter
oder 1-2 EL getrocknete Kräuter)
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft

Alternativ:

Zwiebelbutter:

2-3 EL Röstzwiebeln statt der Kräuter
einarbeiten

Italienische Kräuterbutter:

1-2 EL Tomatenmark, 1-2 EL italienische
Kräuter einarbeiten



Arbeitszeit: ca. 15-20 Minuten



Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zubereitung:

Die weiche Butter hellcremig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Kräuter und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Die Butter mit Zitronensaft abschmecken und in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Alternativ in einen STÄDTER Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle geben, schöne Kräuterbutter-Tuffs auf Backpapier oder STÄDTER Dauerbackfolie spritzen und mit dem Blech einfrieren. Sobald die Kräuterbutter-Tuffs gefroren sind, können diese tiefgekühlt in einer Dose aufbewahrt werden. So ist die selbst gemachte Kräuterbutter jederzeit zur Hand.

Tipp:

Kräuterbutter eignet sich eingefroren sehr gut, um eine Gemüsepfanne aufzupeppen. Dazu einfach einen der eingefrorenen Kräuterbutter-Tuffs zum Gemüse geben und verschmelzen lassen.

Unser Produkt-Tipp: Sterntülle - 6-zackig
Art.-Nr. 213234 (14 mm)

