

## Kräuter-Butter

### Für 10 Portionen:

|                  |                  |                       |
|------------------|------------------|-----------------------|
| 2 Stiele Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1/2 Bund Kerbel  | 1 Zitrone        | 1 Zehe Knoblauch      |
| 250 g Butter     | 1 Zwiebel        | 1/2 Bund Petersilie   |
| Salz             | Pfeffer          |                       |

Die Butter circa drei Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Kräuter klein hacken und dazugeben. Dann mit Pfeffer würzen und Zitronenschale hinein reiben. Nun geriebenen Knoblauch und grobes Salz in die Schüssel geben und mit einem Stabmixer circa eine Minute schaumig rühren. Die fertige Masse auf ein Stück Klarsichtfolie geben und zu einer dicken Rolle formen. Die Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen. Wenn man die Kräuterbutter einfrieren möchte, wickelt man einfach ein Stück Alufolie um die Rolle und legt es so in das Gefrierfach. Möchte man die Kräuterbutter zeitnah servieren kann man diese auch in einen Spritzbeutel füllen und kleine Röschen auf einem Teller anrichten.

### Tipp:

Je nach Belieben kann man verschiedene Gewürze wie zum Beispiel Curry hinzufügen, wenn man eine indische Variante bevorzugt.

Steffen Henssler am 28. 07. 2011