

KRÄUTERBUTTER VARIATIONEN



1 Bärlauchbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Bärlauchblätter
- einige Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronenbutter

- 100 g weiche Butter
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- ½ Kl Curcuma
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Olivenbutter

- 100 g weiche Butter
- je 3 schwarze und grüne Oliven
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Johannisbeerbutter

- 100 g weiche Butter
- 50 g Johannisbeeren
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

5 Kräuterbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Bund verschiedene Kräuter

(Petersilie, Thymian, Oregano, Estragon)

- Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Rotweinbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Schalotte
- ½ dl Rotwein
- ein paar Tropfen Randensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

7 Pfefferbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 El grüne, eingelegte Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Knoblauch und Bärlauch fein hacken und darunterrühren. Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Unter die Butter mischen und gut würzen. In einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Oliven fein hacken und unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Frische oder tiefgekühlte Johannisbeeren vorsichtig untermischen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Kräuter fein hacken und unter die Butter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Schalotte fein hacken und in wenig Butter andünsten. Rotwein dazugeben und ganz einkochen lassen, auskühlen lassen. Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Schalotte und Randensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Pfefferkörner dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.