

Rezept für Kräuterbutter

Kräuterbutter - wohl DER Klassiker auf jeder Grillparty.

Kommt immer gut an und das Beste:
Eine Kräuterbutter selber machen ist einfacher als gedacht.

Wir zeigen Ihnen wie es geht!



Zutaten für 4 Portionen

250 g weiche Butter
1 Zwiebel
Kräuter nach eigenem Geschmack
1 Spritzer Zitronensaft
Mehrere Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer zum Abrunden

Zubereitung

Die Butter in eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sie weich geworden ist.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Kräuter abwaschen und ebenfalls kleinhacken.

Anschließend einen Spritzer Zitrone in die Butter hineingeben. Geben Sie zudem sofort die Kräuter und den Knoblauch hinzu und vermischen Sie die Masse gründlich.

Stellen Sie im Anschluss die Kräuterbutter in den Kühlschrank, sodass sie abkühlen und fest werden kann.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration