



Colbert - Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zu gebratenem Fleisch oder edlem Fisch, besonders herzhaft

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 1 El Fleischglace (Glace de Viande),
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 El frische, gehackte Petersilie
- 1 El frischer, gehackter Estragon
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die weiche Butter mit dem Schneebesen aufrühren, salzen, pfeffern. Das Fleischglace in der Mikrowelle etwas erwärmen und mit allen anderen Zutaten unterheben; herzhaft - pikant abschmecken.

Schritt2

Ein ausreichend großes Stück Klarsichtfolie auslegen und die Butter als länglichen Streifen mit 5 - 6 cm Durchmesser darüber verteilen; einrollen. In den Kühlschrank legen, fest werden lassen; (Auch Einfrieren geht) und nach Bedarf 1 cm dicke Scheiben herunter schneiden.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/colbert-butter/>