



# Kräuterbutter, selber gemacht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Gibt es natürlich auch aus dem Kühlregal, zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch, Baked Potatos, zu knusprigem Brot oder jungem Pfannen Gemüse.

## Zutaten

- 250 g weiche Butter
- Reichlich frische, gehackte Kräuter nach Marktlage aus:
  - Petersilie, Schnittlauch, etwas Estragon, Basilikum, wenig Thymian und Oregano
- (Geht auch mit fertig gekauften T.K. Kräutern)
- Etwas Zitronensaft und 1 Strich Zitronenabrieb
- Ev. etwas geriebener Knoblauch (Wenn man mag)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, herzhaft pfeffern und salzen.

### Schritt2

Die Kräuter unter heben, als Rolle gleichmäßig auf Klarsichtfolie geben. Oder aus einem Spritzbeutel mit Sterntülle, kleine Rosetten auf einen flachen Teller spritzen

### Schritt3

In den Kühlschrank oder ins Tiefkühlfach stellen, fest werden lassen.

### Schritt4

Lässt sich gut ein paar Tage im Kühlschrank verwahren.

**Rezeptart:** Buttermischungen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** einfach, Kräuterbutter,

schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterbutter-selber-gemacht/>