



Röstzwiebelbutter

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schmeckt zu Kurzgebratenem und Gegrilltem, Baked Potatos, zu knusprigem Brot

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 50 Gramm Röstzwiebeln aus dem Supermarkt
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz , Pfeffer aus der Mühle
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, herzhaft pfeffern und salzen.
- Die Röstzwiebeln unter heben, als Rolle gleichmäßig auf Klarsichtfolie geben.
- Oder aus einem Spritzbeutel mit Sterntülle, kleine Rosetten auf einen flachen Teller spritzen.
- In den Kühlschrank oder ins Tiefkühlfach stellen, fest werden lassen.
- Lässt sich gut ein paar Tage im Kühlschrank verwahren.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roestzwiebelbutter/>