

## Zitronenbutter



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

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

**Zitronenbutter** schmeckt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltes Fleisch, Geflügel, Gemüse oder auch Ofenkartoffeln.

Hausgemachte Buttermischungen sind beliebt und erfreuen Ihre Gäste immer wieder aufs Neue beim heimischen Grillen.

**Besonders frisch gegrilltem Fisch** verleiht die selbstgemachte Zitronenbutter eine tolle Geschmackskomponente, die die Aromen des Fisches herrlich untermalt. Darüber hinaus erhält der Fisch eine besonder frische Note.

Außerdem kann man die Zitronenbutter prima vorbereiten und auf Vorrat einfrieren. So ist man jederzeit gewappnet, falls Freunde spontan vorbei kommen. Ergänzen Sie die leckere Buttermischung doch auch mal frischem **Thymian oder Rosmarin und Basilikum** . Es ist überraschend, was der leckere Zitronendip so alles kann!

## Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 1 El Rosmarinnadeln oder Thymian, bzw. Basilikum, fein gehackt
- Saft 1/2 -Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Tl grobes Meersalz, etwas Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die weiche Butter mit den Quirlen weiß - schaumig aufschlagen, Zitronensaft und Abrieb und Kräuter dazu geben, salzen, pfeffern. In ein Butterschälchen geben oder in Klarsichtfolie als Rolle einfrieren. Bei Bedarf in Scheiben herunter schneiden, übriges wieder kalt legen.

## Zitronenbutter: Leckere GekonntGekocht Buttermischungen & Dips

Bei GekonntGekocht finden Sie **leckere Saucen, Buttermischungen und Dips** für jeden Geschmack: Außergewöhnliches, althergebrachtes-heimisches, exotisches, herzhaftes, pikantes, süßes, körniges, cremiges, sahniges - und und und!

Da gerade zur Grillsaison **Dips Hochkonjunktur** erleben, haben wir weitere **5 Dips** aus unserem großen Gekocht-Gekocht-Fundus ausgewählt, mit denen Sie garantiert Ihre Gäste beim nächsten Grillfest überraschen - und kulinarisch verwöhnen!

Leckere Bärlauchbutter - Besonders toll mit frischem Bärlauch aus dem Garten

Fruchtiger Chili-Dip - da kommen im Nu Urlaubsgefühle auf!

Erfrischende Joghurt Minz-Sauce - herzhaft mediterran, mit einer Note von Tausendundeiner Nacht!

Basilikum-Parmesan-Butter - besonders passend zu Rindersteak und Baked Potatoes.

Klassische selbstgemachte Kräuterbutter - darf natürlich nicht fehle, der Allekönner zu Fleisch, Fisch, Geflügel und knusprigem Brot.

**Rezeptart:** Buttersaucen, Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Soßen **Tags:** butter, etwas für die grillsaison

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)187
- KH (g)0,5
- Fett (g)21

- Eiweiß (g)0,2
- Ballast (g)0,1

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