Bärlauch-Kräuterbutter

Die köstliche Bärlauch-Kräuterbutter ist besonders würzig im Geschmack. Mit diesem Rezept bringst du den Frühling in die Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

250 g	Butter
4 BL	Bärlauch (fein gehackt)
2 TL	Frischen Zitronensaft
1 TL	Dijon Senf
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Kräuterbutter** den Bärlauch waschen und die Stiele entfernen. Mit Küchenpapier abtrocknen, abtupfen und mit dem Messer zerhacken. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern.

2. Alles in eine hohe Rührschüssel geben, Zitronensaft, Dijon Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit einen Mixstab pürieren.

3. Die weiche Butter in kleine Stücke zerteilen und cremig schlagen. Zur Kräuter Masse hinzugeben und zu einer homogenen Kräuterbutter verrühren. Im Kühlschrank zirka 4 Stunden durch kühlen lassen.

Tipp

Die Bärlauch-Kräuterbutter schmeckt hervorragend zu Gegrilltem.