

Bärlauch-Butter

Die Bärlauch-Butter ist würzig im Geschmack und wird mit frische Kräuter zubereitet. Ein schnelles und einfaches Rezept, das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

250 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Bärlauch
1 Handvoll	Petersilie
2 TL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Pfeffer (weiß)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Butter** den Bärlauch und die Petersilie waschen und trocken tupfen und fein zerhacken.
2. Die zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben und mit Handmixer cremig rühren.
3. Die Kräuter dazu geben und untermengen. Den Zitronensaft hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Bärlauch-Butter auf einer Alufolie verteilen und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank zirka 3-4 Stunden durch kühlen lassen.

Tipp

Unbedingt darauf achten das nur völlig trockene Kräuter verarbeitet werden, damit die Butter auch haltbar bleibt. In Scheiben schneiden, einfrieren und als Kräuterbutter für den Grillabend verwenden.