

Bärlauch-Curry-Butter

Ein tolles Rezept für die Grillparty: Die würzige Bärlauch-Curry-Butter schmeckt zu gegrilltem Fleisch und Gemüse gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

100 g	Bärlauch
260 g	Butter
1 EL	Currypulver
0.5 Stk.	Limetten
1 Prise	Zucker
10 g	Meersalz

Zubereitung

1. Für die Bärlauch-Curry-Butter die Bärlauchblätter kalt abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Etwas Schale von der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Bärlauchs mit dem Limettensaft fein pürieren.
2. Die Butter schaumig rühren. Mit dem pürierten und dem fein gehackten Bärlauch vermengen und mit Curry, Zucker und Salz würzen. Zu einer geschmeidigen Masse verrühren und kalt stellen. Sobald die Butter fest geworden ist, kann sie serviert werden.

Tipp

Die Bärlauch-Curry-Butter eignet sich hervorragend zum Einfrieren. Hierzu einfach die fertig zubereitete Butter in eine Spritztüte füllen und dekorative Rosetten erzeugen, die dann ins Gefrierfach gegeben werden. Sobald sie gefroren sind, können sie in eine Plastikbox umgefüllt und im Gefrierfach aufbewahrt werden. Einfacher ist es, die Butter zu einer Rolle zu formen, in Alufolie einzuwickeln und einzufrieren.