

# Bärlauchbutter

Die aromatische Bärlauchbutter nach diesem Rezept lässt sich ohne Weiteres einfrieren. So profitiert man das ganze Jahr von der Bärlauchernte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Bärlauch</a>
260 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a> (weiß)
1 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Vor allem im Frühling hat die **Bärlauchbutter** Hochsaison. Eine Verwandtschaft zum Knoblauch und zur Zwiebel lässt sich beim Geschmack nicht von der Hand weisen. Bärlauch waschen, abtupfen und fein hacken. Alternativ den Bärlauch in den Mörser geben.
2. Die Butter hat Zimmertemperatur und wird in kleine Stücke getrennt, bevor sie mit Bärlauch, Zitronensaft, Pfeffer wie auch Salz vermengt wird. Die fertige Butter zu einer Rolle formen oder in Eiszwürfelformen füllen.
3. Die Butter erst in den Kühlschrank geben, bevor diese im Frostfach tiefgekühlt wird.

## Tipp

Natürlich kann die Bärlauchbutter direkt serviert und auf einer knackigen Scheibe Kornbrot genossen werden.