

# Einfache Bärlauchbutter

Dieses Rezept zergeht auf der Zunge: Die einfache Bärlauchbutter verfeinert mit ihrem besonderen Aroma Gegrilltes aller Art.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

120 g	<a href="#">Bärlauch</a>
210 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 Schuss	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die einfache Bärlauchbutter zuerst den Bärlauch waschen und fein hacken. Mit Butter, Zitronensaft und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Butter zu einer Rolle formen und in Alufolie einwickeln. Im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und dekorativ anrichten.

## Tipp

Nach Belieben die einfache Bärlauchbutter mit einer kleinen gepressten Knoblauchzehe verfeinern.