Grillbutter

Die würzige Grillbutter mit frischen Kräutern und Knoblauch verfeinert das Grillbuffet. Selbst gemacht schmeckt sie auf knusprigen Baguette oder zu heißem Grillgut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

300 g	Butter
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	Schnittlauch
0.25 Bündel	Liebstöckel
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Grillbutter**, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel klein zerhacken. Die Thymianblätter und Rosmarinblätter von den Zweigen lösen. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken und die Limette auspressen.

2. Jetzt die zimmerwarme Butter mit den Kräutern, Limettensaft und Salz gut vermengen. Eine Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen.

Tipp