Kräuterbutter

Die aromatische Kräuterbutter schmeckt besonders köstlich zu Rindersteaks. Das Rezept wird mit feinster Dotterbutter zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

260 g	Dotterbutter
5 g	Knoblauchzehe
8 g	Salz
15 g	Pfeffer
20 ml	Zitronensaft
20 ml	Worcestershiresauce
10 g	Petersilie
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Auf keiner Grillparty darf die **Kräuterbutter** fehlen, sie verleiht dem Fleisch den besonderen Geschmack. Die Basis ist Dotterbutter.

2. Knoblauch zerhacken und gemeinsam mit dem Salz, dem frisch gemahlenen Pfeffer wie auch dem Zitronensaft, Worcestersauße und Petersilie sowie Muskat vermengen.

Tipp

Die Kräuterbutter lässt sich auch mit anderen Kräutern kombinieren und servieren, wie Rosmarin oder Thymian.