

# Kräuterbutter

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

260 g	<a href="#">Dotterbutter</a>
5 g	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
8 g	<a href="#">Salz</a>
15 g	<a href="#">Pfeffer</a>
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, Worcestersauce und Petersilie sowie Muskat vermengen.

## Tipp

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