Rosmarinbutter

Mit dem Rezept für Rosmarinbutter lässt sich eine besonders feine Buttervariante zaubern, die nicht nur Gäste bestimmt begeistern wird. Außergewöhnlich lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Butter
3 Stk.	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Rosmarinbutter**, die Butter zunächst eine halbe Stunde vor Verarbeitung, bei Zimmertemperatur stehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen. Alternativ lässt sich der Knoblauch auch ganz fein würfeln.

3. Dann den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Nadeln möglichst feinhacken und zu dem Knoblauch geben.

4. Jetzt die Butter dazu und alles sehr gut durchmischen. Die Butter in ein Serviergefäß geben oder mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Anschließend nochmals in den Kühlschrank stellen, bis die Butter wieder eine harte Konsistenz angenommen hat.

Tipp

Die Rosmarinbutter passt hervorragend zu Kartoffelgerichten und zu Fleisch, ganz besonders zu Lamm- und Rindfleisch. Die Butter lässt sich auch mit Schnittlauch, Ingwer oder Petersilie verfeinern.