

Schnittlauch-Butter

Dieses Rezept besteht zwar lediglich aus zwei Zutaten, dennoch hat die Schnittlauch-Butter einen ganz feinen, unverwechselbaren Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 kg Butter (ungesalzene)
200 g Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Schnittlauch-Butter schon ein oder zwei Stunden vor der Zubereitung die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch bei Bedarf waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden.
2. Die Butter mit dem Stabmixer oder Rührgerät gut verrühren, sodass sie eine weiche und cremige Konsistenz aufweist. Den Schnittlauch zur Butter geben und mit einem Kochlöffel sorgfältig unterheben, bis er gleichmäßig verteilt ist.
3. Die Butter in einer kleinen Schale anrichten und servieren. Wer mag, kann die Schnittlauch-Butter auch zu einer Rolle oder einem Zylinder formen. Dazu ein großes Stück Frischhaltefolie ausbreiten. Die Buttermasse darauf geben und zur gewünschten Form rollen. Die Folie eng um die Butter wickeln und die Enden mit einer Schnur gut verschließen. Die Butter gut durchkühlen und fest werden lassen.

Tipp

Die Schnittlauch-Butter passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch und Kartoffeln. Man kann sie auch mit verschiedenen Gewürzen, Zitronensaft und Knoblauch verfeinern.