# Schnittlauchbutter

Mit ihrem zart-cremigen Geschmack ist die Schnittlauchbutter ein Allroundtalent in der Küche. Für das Rezept werden nur beste Zutaten verwendet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 240 g | Dotterbutter |
| 10 ml | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 50 g | Schnittlauch |

### Für die Dotterbutter

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers |
| 20 g | Maisstärke |
| 6 Stk. | Eidotter |
| 250 g | Butter |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Schnittlauchbutter** zuerst die Dotterbutter als Grundlage herstellen. Hierfür Eier trennen. Obers in einen Topf geben, mit Maisstärke verrühren und zum Kochen bringen. Einige Minuten köcheln lassen, dann schnell die Eidotter mit dem Schneebesen einrühren, vom Herd ziehen.

2. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und weiter rühren, bis sie abgekühlt ist. Dann langsam die weiche Butter einrühren und alles schaumig verrühren.

3. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer zur Dotterbutter geben und alle Zutaten gut verrühren. Fertig ist die selbstgemachte Schnittlauchbutter.

## Tipp

Die Schnittlauchbutter lässt sich vielseitig verwenden, beispielsweise als Beilage zu Steaks, Ofenkartoffeln oder einfach aufs Brot.