Wildkräuter-Butter

Das Rezept für eine leckere Wildkräuter-Butter schmeckt nicht nur pur auf Brot, sondern ist als Draufgabe z. B. bei Steaks der absolute Knaller. Einfach mal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Butter (zimmerwarm)
1 Handvoll	Bärlauch
1 Handvoll	Brennnesseln
0.5 Handvoll	Löwenzahn
0.5 Handvoll	Kerbel
0.5 Handvoll	Giersch
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die leckere Wildkräuter-Butter benötigt zwar ein wenig Vorbereitungszeit, aber das lohnt sich auf alle Fälle. Hierzu den Bärlauch, die jungen Brennnesseln, den jungen Löwenzahn, Kerbel und frischen Giersch waschen und trocknen. Danach alles klein hacken und zu der warmen Butter hinzugeben. Das Salz ebenso untermischen und alles gut verrühren.

2. Sehr dekorativ ist die Butter, wenn man sie zum Erkalten in kleine elastische Eiswürfelförmchen gibt und sie im Kühl- oder Gefrierschrank erkalten lässt. Aber auch als Rolle ist die Kräuterbutter durchaus dekorativ.

3. Zum Garnieren von Fleisch und Fisch, aber auch auf einem Buffet sehr malerisch.

Tipp

Die tolle Wildkräuter-Butter ist ziemlich facettenreich, denn die Kräuter können wahlweise ausgetauscht werden. Geheimer Tipp für Knoblauchliebhaber. Einfach Knoblauch schälen und mit in die Butter mischen. Schmeckt köstlich! Stehen mal keine frischen Kräuter zur Verfügung, dann kann man auch tiefgefrorene nehmen.