



Kräuterbutter

Kräuterbutter kann man in verschiedensten Variationen zubereiten, je nach Vorliebe z.B. mit Estragon, Rosmarin, Thymian... Eine bewährte Grundlage besteht aus schaumig geschlagener Butter, Knoblauch und etwas Zitronensaft.

Meine Version habe ich mit viel feingehacktem Prezzemolo (italienischer Peterli) zubereitet. Abgeschmeckt habe ich den Kräuterbutter mit Salz, Pfeffer und süßem Paprikapulver. Dazu ein guter Schuss Weinbrand (Vecchio Romagna oder Cognac), das verleiht der Kräuterbutter ein tiefgründiges, nachhaltiges Aroma.

Für dieses Rezept habe ich 100g Butter verwendet. Das ist gerade so die kleinste Menge, die sich gerade noch so mit dem Handmixer schaumig schlagen lässt. Mit der doppelten Menge an Butter und Zutaten gelingt diese Kräuterbutter eher besser. Sie kann auch eingefroren werden und bleibt so für mindestens drei Monate frisch und bekömmlich.

Zutaten

100g	Butter
1	Bund glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
1El	Zitronensaft
1El	Weinbrand (Cognac, Vecchia Romagna)
1Tl	Paprika süß
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter ca. 1/2 Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. In Würfel schneiden, Zitronensaft und gepresste Knoblauchzehe zugeben.

Mit dem Quirl schaumig schlagen. Die Butter sollte fast schneeweiss werden.

Prezzemolo fein hacken und zur Butter geben. Mit Weinbrand, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die Butter kann zu einer Rolle geformt und in Haushaltfolie eingeschlagen werden. Oder gediegner: Mit dem Spritzsack zu Makrönchen formen. Einfrieren.





