KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN

5 Stängel Petersilie
2 Stängel Dill
2 Stängel Basilikum
2 Stängel Estragon
½ Bund Schnittlauch
1 fein gehackte Schalotte
1 fein gehackte Knoblauchzehe
Zesten einer halben Bio-Zitrone
200 g weiche Butter
1 TL mittelscharfer Senf
½ TL Worcestershire Sauce
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kräuter waschen, trocknen und die Blätter abzupfen und fein hacken.

Butter mit einem Handrührgerät fünf Minuten rühren, bis sie cremig weiß ist. Fein gehackte Kräuter, Schalotte, Knoblauch, Zitronenzesten, Senf und Worcestershire Sauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter auf Backpapier legen. Papier einrollen und die Enden so eindrehen, dass die Rolle aussieht wie ein Bonbon. Bis zum Servieren kühlen.

In dieser Verpackung bleibt die Kräuterbutter im Kühlschrank bis zu einer Woche aromatisch und frisch. Wer mag, kann die Kräuterbutter auch in Scheiben schneiden, einige davon einfrieren und die übrigen Scheiben hübsch anrichten und servieren.