

Kochen mit Klaus

Bärlauchbutter

Zutaten:

- 250 g Butter, 2 Kaffeelöffel Kräuterbuttergewürz, 1/4-1/2 Zitrone,
- Salz, Pfeffer, Bärlauch nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Bärlauch fein schneiden.
2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben, den Bärlauch darüber schütten, mit Salz, Pfeffer, Kräuterbuttergewürz und Zitrone würzen. Mit einem Handrührgerät alles gut durchkneten.

Tipps des Chaoten:

*Super schmecken selbst gemachte Bärlauchbutter-Baquettes!
(Stangenweißbrot halbieren, einschneiden und mit Butter beschmieren. In Alufolie wickeln und 20 Min bei 180°C backen)
Bärlauch kann nicht wie andere Kräuter eingefroren werden. In der Form von einer Butterrolle hat man aber länger was davon.
(Man schneidet sich immer nur soviel ab, wie man braucht)*



Butter längs auf einer Klarsichtfolie auftragen und in der Folie einrollen, danach einfrieren.



Entweder im Baquette oder direkt auf gegrilltem Fleisch ein echter Hochgenuß!