Knoblauchbutter &
Kräuterbutter

Die Zutaten:
250g Butter
1 Knoblauchzehe
10g Salz

Die Zubereitung der Knoblauchbutter:

- Die Butter zimmerwarm in eine Rührschüssel geben.
- Für 20 bis 30 Minuten die Butter so lange aufschlagen, bis sie fast weiß ist.
- Den Knoblauch schälen, den Kern in der Mitte entfernen und durch eine Presse auf ein Brett drücken.
- Das Salz hinzu geben und mit einem Messerrücken das Salz und den Knoblauch vermischen. Es soll eine feine Paste entstehen.
- Die Knoblauch-Salz-Paste in die weich und aufgeschlagene Butter geben und für eine Minute unterrühren.

- In einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf Backpapier spritzen und einfrieren. Oder:
- In Behälter füllen und abgedeckt im Kühlschrank lagern.
- Die Butter kann auch eingefroren werden und bei Bedarf aufgetaut werden. Sie hält gut ein Jahr im Gefrierschrank.

Die vegetarische bzw. vegane Variante:
Anstelle der Butter kann man eine vegane Magarine genau so aufschlagen. Ich bevorzuge ein Produkt aus Schleswig Holstein, das optisch einem Stück Butter sehr ähnlich sieht.
Diese Margarine ist schon ein gutes Produkt – auch wenn zur Zeit Palmöl darin verarbeitet wird – und auch um einiges günstiger als Butter.

Die Zutaten:
250g Butter
Kräuter nach Wunsch oder
1 Pa Tiefkühlkräuter
10g Salz

Die Zubereitung der Kräuterbutter:

- Die Butter zimmerwarm in eine Rührschüssel geben.
- Für 20 bis 30 Minuten die Butter so lange aufschlagen, bis sie fast weiß ist.
- Die frischen Kräuter fein hacken – Tiefkühlkräuter (unbedingt) auftauen lassen.
- Salz und Kräuter in die weich und aufgeschlagene Butter geben und für eine Minute unterrühren.

- In einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf Backpapier spritzen und einfrieren. Oder:
- In Behälter füllen und abgedeckt im Kühlschrank lagern.
- Die Butter kann auch eingefroren werden und bei Bedarf aufgetaut werden. Sie hält gut ein Jahr im Gefrierschrank.

QR-Code scannen und Video schauen!

© Jörg Pawelz – flotte-schnitte.de