SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kräuterbutter | Zitronensalz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 g Olivenöl

2 Bio Zitronenschale

10 g Zitronensalz

Vorbereitung Butter

1. Um die Rührmaschine effizient zu betreiben, verwenden wir 500 g Butter als Ausgangsbasis.

2. Die Butter muss auf Raumtemperatur gebracht werden, was einige Zeit in Anspruch nehmen kann.

3. Füge die temperierte Butter in den Rührkessel und schlage Sie sie bei hohen Geschwindigkeiten auf, bis sie weiß wird. Dabei das Olivenöl langsam einfließen lassen.

4. Je nach gewählter Zubereitungsvariante fahren Sie mit den nächsten Schritten fort und mischen Sie vorsichtig

weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter.

Zubereitung

1. Einen Bund Grüne Soße Kräuter schneiden und mit wenig Olivenöl mit dem Stabmixer zu einer Paste mixen.

2. Die zwei Bio Zitronen abreiben und die Schale zugeben.

3. Anschließend mit ca. 10 g Zitronensalz salzen und die Paste unter die aufgeschlagene Butter mischen.

4. Die Butter servieren und genießen. Sie kann auch sehr gut portioniert eingefroren werden.