

Kräuterbutter | Zitronensalz

Dauer: 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 6 Personen:

Equipment

Rührmaschine
Stabmixer

Gewürze & Zutaten

500 g Butter
50 g Olivenöl
2 Bio Zitronenschale
10 g Zitronensalz

Zubereitung

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 Fügen Sie die temperierte Butter in den Rührkessel und schlagen 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.