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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim