

Knoblauch- Kräuter- Butter

Zutaten: 250 g Butter (gesalzen)
1 Knolle Knoblauch
50 g Kräutermischung (tiefgekühlt)
100g gehackte Zwiebeln (tiefgekühlt)

Zubereitung: Den Knoblauch pellen

Die Butter bei ca. 500 Watt in der Mikrowelle schmelzen

Die Kräuter und die Zwiebeln mit der geschmolzenen Butter vermischen

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zu der Buttermischung geben und alles gut vermischen

Sollte die Kräuterbutter, nachdem alle Zutaten zugegeben wurden, immer noch sehr flüssig sein muss sie, bis die Masse zähflüssig wird, hin und wieder umgerührt werden

Tipp: Sollte die Kräuterbutter während der Zubereitung zu schnell fest werden kann sie in der Mikrowelle wieder erwärmt und verflüssigt werden

Hinweis: Da die sowohl die Kräuter und als auch der Knoblauch von Natur aus sehr viel Wasser enthalten wird die Kräuterbutter, wenn sie kalt ist (z.B. weil sie im Kühlschrank aufbewahrt wurde), bröckelig. Das ist allenfalls unansehnlich, bedeutet aber nicht dass die Kräuterbutter verdorben oder ungenießbar ist. Sobald die Kräuterbutter auf Raumtemperatur erwärmt wird wird sie wieder streichfähig.

Bei industriell gefertigter Kräuterbutter wird, um dieses Problem zu umgehen, häufig Milcheiweiß zugesetzt. Das hat zur Folge dass Menschen, die auf Milcheiweiß allergisch reagieren, diese Kräuterbutter nicht vertragen obwohl sie „normale“ Butter, die nur sehr geringe Mengen an Milcheiweiß enthält, in Maßen vertragen.