

BÄRLAUCHBUTTER



Selbstgemachte Bärlauch- oder Kräuterbutter ist einfach pur zu frischem Brot schon ein Genuss, ihr könnt sie aber auch als Grillbeilage zu Fleisch und Brot verwenden oder sie in einem Faltenbrot als Füllung nutzen. Ich empfehle euch Bärlauch zu kaufen, da wild gepflückter Bärlauch SEHR gut gewaschen werden muss, da immer die Gefahr auf Fuchsbandwurm besteht, das kann nur durch Erhitzen abgetötet werden.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

BÄRLAUCHBUTTER

Schneide oder mixe den Bärlauch fein. Achte darauf, dass das Messer ganz scharf ist, sonst wird der Bärlauch bitter! Verrühre den Bärlauch mit den übrigen Zutaten und fülle die Butter nach Belieben in eine Form, ein Gefäß oder rolle sie z. B. in Backpapier ein und stelle sie in den Kühlschrank, bis sie fest ist. Lagere sie gekühlt, so ist sie mehrere Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

BÄRLAUCHBUTTER:

- 90 g** Bärlauch
- 220 g** Butter (weich)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer