

BUTTER SELBER MACHEN / 3 REZEPTIDEEN / GRILLBUTTER / TOMATENBUTTER / KRÄUTERBUTTER



Butter kann man ganz einfach selbst herstellen. Wahrscheinlich ist euch allen mal die Sahne geronnen, weil sie zu lange geschlagen wurde. In diesem Fall entsteht Butter. Ich zeige euch in diesem Rezept gleich 3 Rezeptvariationen.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG BUTTER

Fülle die Sahne in ein großes Schraubglas ein und verschließe es. Schüttle es nun so lange, bis ein Butterklumpen entsteht. Das geht am einfachsten, wenn die Sahne zimmerwarm ist. Der entstandene Klumpen ist Butter, die Flüssigkeit ist Buttermilch. Diese ist sehr fettarm, sehr gesund und vor allem lecker. Nimm den Butterkloß und lege ihn in eine Schüssel voll mit Eiswasser. Knete ihn nun, um die restliche Buttermilch herauszuwaschen. Somit wird die Butter länger haltbar gemacht. Bring sie nun mit den Händen in Form oder drücke sie in eine Silikonform ein und stürze sie nach der Kühlzeit heraus. Die Butter ist im Kühlschrank etwa 6-7 Tage haltbar.

Wenn du möchtest, kannst du die Butter verfeinern.



Aus 200 ml Sahne bekommt man etwa 70 g Butter und 130 g Buttermilch heraus.

GRUNDREZEPT:

Sahne

TOMATENBUTTER:

- 60 g** Butter
- 50 g** Tomatenmark
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 6** Blätter Basilikum abzupfen und ganz klein hacken
- ½ TL** Zucker
- ¼** Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG TOMATENBUTTER

Verrühre die Butter mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, den klein geschnittenen Basilikumblättern, Zucker und der geriebenen Knoblauchzehe.



Die Tomatenbutter schmeckt hervorragend zu Nudeln. Dafür koche ich Nudeln nach Packungsanleitung, schüttele das Wasser ab und verrühre dann 1-2 Esslöffel der Butter im heißen Topf. Nun mische ich die Nudeln mit hinein und fertig ist ein Blitzrezept. Die Tomatenbutter schmeckt auch auf Brot oder zum Grillen hervorragend.

KRÄUTERBUTTER:

- 60 g** Butter
- 60 g** Kräuter der Wahl (frisch gezupft)
- ¼ TL** Meersalz
- 1 Pr.** Pfeffer

ZUBEREITUNG KRÄUTERBUTTER

Hacke die Kräuter ganz fein. Verrühre sie mit der Butter, dem Salz und dem Pfeffer.



Die Kräuterbutter schmeckt super auf geröstetem Brot, auf Kartoffeln oder auch auf gegrilltem Fleisch oder Gemüse.

SALZBUTTER:

- 60 g** Butter
- ¼ TL** Meersalz
- ¼ TL** Chili



BUTTER SELBER MACHEN / 3 REZEPTIDEEN / GRILLBUTTER / TOMATENBUTTER / KRÄUTERBUTTER

ZUBEREITUNG SALZBUTTER

Verrühre die Butter mit Salz und Chili. Verfeinere sie nach Belieben mit Knoblauch.



Die Salzbutte schmeckt super auf geröstetem Brot, auf Kartoffeln oder auch auf gegrilltem Fleisch oder Gemüse.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!