

# Kräuterbutter

## Zutaten für viele Personen

		<b>Grundrezept</b>	
200	g	Butter	Zimmerwarm, schaumig schlagen.
1	Msp	Salz	
1	Msp	Curry	
1	Msp	Paprika	
		Cayenne Pfeffer	
		weisser Pfeffer	Aus der Mühle
1	TL	Dijonsenf	
		Worcestershire Sauce	
		Balsamico-Essig	
¼		Zitronenschale	Abgerieben
einige	Tropfen	Zitronensaft	
		<b>Kräuterbutter</b>	
3	EL	Kräuter	Fein geschnitten (Peterli, Estragon, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum, Majoran)
1	Zehe	Knoblauch	Fein gepresst.
			Alle Zutaten unter Butter ziehen. Kühl stellen.
		<b>Einfrieren</b>	
			Alufolie auslegen. Butter auf Folie geben und vorsichtig einrollen. Folienenden unter leichtem Druck abdrehen damit sich die Butter in der Rolle zu einer festen Masse formt.
		<b>Tipp</b>	
			Kräuterbutter kann auch sehr gut zum anbraten von einem guten Stück Fleisch verwendet werden (Achtung: nicht zu heiss werden lassen).