

Kräuterbutter

Von Miriam

Dafür brauchst du:

- 250 g weiche Butter
- 3-4 EL fein gehackte frische, gemischte Kräuter wie zb. Basilikum, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Thymian
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2-3 geröstete Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer nach belieben

Die kleingehackten Kräuter den Abrieb einer Zitrone und den kleingeschnittenen, gerösteten Knoblauch zu der Butter geben und alles vermengen. Verpacke die fertige Butter in Klarsicht-Folie und stelle sie kalt.

Lachsbutter

Von Küchengötter

Dafür brauchst du:

- 300 g weiche Butter
- 150 g Räucherlachs, ganz fein gehackt
- 2 EL Dill, geschnitten
- Saft einer halben Limette
- groben Pfeffer

So geht es:

Schneide den Räucherlachs so klein wie möglich. Gib den Lachs mit kleingeschnittenem Dill und Pfeffer und Limettensaft zu der Butter hinzu und verrühre alles miteinander. Verpacke die Butter in Backpapier und stelle sie kalt

Bacon-Butter

Von BBQ Pit

Dafür brauchst du:

- 250 g weiche Butter
- 2-3 EL fein geschnittenen Peterli
- 100g Baconstreifen
- 2 EL Ahornsirup
- 2 TL geräuchertes Salz

So geht es:

Brate den Bacon in einer Pfanne an und schneide ihn klein. Gib den Bacon, den kleingeschnittenen Peterli, Pfeffer und Ahornsirup zu der Butter hinzu und vermische alles miteinander. Verpacke die Bacon-Butter in Backpapier und stelle sie kalt.