Rezept

Zitronengras-Knoblauch-Butter

Ein Rezept von Zitronengras-Knoblauch-Butter, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** Stängel Zitronengras (aus dem Asienladen)
- **150 g** Butter
- Pfeffer
- **2** Knoblauchzehen
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, äußere Blätter und Wurzelansätze entfernen. Zitronengras in Ringe schneiden und diese fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. 70 g Butter bei niedriger Hitze schmelzen, Zitronengras und Knoblauch darin einige Min. anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

3. Mit restlicher Butter verrühren, ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.