

Rezept

Bärlauch-Butter

Ein Rezept von Bärlauch-Butter, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 10 Bärlauchblätter | 1 Schalotte |
| 250 g Butter | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 1864 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen und trocken schütteln, die Stielenden abschneiden und die Blätter grob hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

2. In einer Schüssel die Butter mit den Schneebesen des Mixers schaumig rühren. Den gehackten Bärlauch unter die Butter heben und die Buttermasse mit dem Pürierstab fein mixen.

3. Die Schalottenwürfel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die fertige Bärlauch-Butter in ein Gefäß füllen und kühl stellen.