

Rezept

Bärlauch-Ingwer-Butter

Ein Rezept von Bärlauch-Ingwer-Butter, am 23.06.2026

Zutaten

50 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

Salz

100 g Bärlauch

200 g weiche Butter

$\frac{1}{2}$ Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße 250 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 104 kcal, 11 g F

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr klein hacken, am besten noch durch die Knoblauchpresse drücken. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.
2. Die weiche Butter mit etwas Salz in eine Schüssel geben, die Limette auspressen und den Saft dazugeben. Ingwer, Bärlauch und Knoblauch hinzufügen und alle Zutaten mit den Rührbesen des Handrührgeräts gut verkneten. Die Bärlauch-Ingwer-Butter auf Frischhaltefolie legen und mithilfe der Folie zu einer Rolle formen. Ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.