

Rezept

Klassische Kräuterbutter

Ein Rezept von Klassische Kräuterbutter, am 09.06.2026

Zutaten

4 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Dill
1 Stängel Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
100 g weiche Butter	1 TL mittelscharfer Senf
1 Spritzer Worcestersauce	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Gebraucht werden ca. 20 g. Alles fein schneiden.

2. Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißcremig aufschlagen. Mit Kräutern und Senf verrühren und mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Butter auf ein Stück Pergamentpapier geben, dieses aufrollen und an den Enden – ähnlich wie bei einem Bonbon – zusammendrehen. Butter gleich verwenden oder bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.