

Rezept

Klassische Kräuterbutter mit Worcestersauce

Ein Rezept von Klassische Kräuterbutter mit Worcestersauce, am 09.06.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	1 EL fruchtiges Olivenöl
1 TL Worcestersauce	1-2 Knoblauchzehen
½ Schalotte	1 Bio-Zitrone
1 großes Bund Kräuter (z. B. Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und Dill gemischt, ersatzweise TK-Kräuter)	1 rote Chilischote (wer mag)
	feines Meersalz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 300 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Butter mit Olivenöl und Worcestersauce in eine Schüssel geben und verrühren. Knoblauch und Schalotte schälen, sehr fein würfeln und zur Butter geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwa die Hälfte der Schale fein zur Butter reiben.
2. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, dann fein hacken und zur Butter geben, alles gut verrühren. Eventuell noch die Chilischote waschen, entstielen, fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter im Kühlschrank fest werden lassen. Bis zum Verschenken weiter kühlen, dann verpacken.