

Rezept

Kräuterbutter mit Schalotten

Ein Rezept von Kräuterbutter mit Schalotten, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Basilikum, Zitronenmelisse, Dill)

1/2 TL Worcestersauce

Pfeffer

1 Schalotte

250 g weiche Butter

1/2 TL frisch gepresster Zitronensaft

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Kräuter mit Schalotte, Zitronensaft und Worcestersauce untermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Kräuterbutter für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann am besten zu Fleisch oder Fisch servieren.