

Rezept

Steirische Krenbutter

Ein Rezept von Steirische Krenbutter, am 18.12.2025

Zutaten

ca. 50 g	g frischer Kren (Meerrettich)	Saft und abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	
50 g	saure Sahne	150 g weiche Butter
	Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 250 g Butter | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Kren fein reiben und mit Zitronenschale und Butter glatt rühren.
2. Nach und nach saure Sahne untermischen. Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.