

Rezept

Steirische Krenbutter

Ein Rezept von Steirische Krenbutter, am 18.04.2024

Zutaten

ca. 50 g g frischer Kren (Meerrettich)

½ Bio-Zitrone

50 g saure Sahne

Pfeffer

Saft und abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

150 g weiche Butter

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 unterrühren. Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.