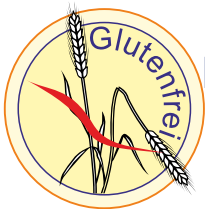


# Kräuterbutter



mit **Fleur de Sel**



Gewürzzubereitung mit:  
Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Knoblauch,  
Paprika, Fleur de Sel, Pfeffer, Dillspitzen,  
Fenchel, Karotten, Sellerie, Lauch,  
Bärlauchblättern, Liebstöckel

# Rezept für Kräuterbutter

1/2 Pfund Butter (250g)

1 gehäufte Esslöffel Kräuterbutter Gewürzmischung

1 Esslöffel kaltes Wasser

Butter aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur warm werden lassen. (Ca. 18°C)

Butter, Gewürz und Wasser in ein geeignetes Gefäß füllen. Mit einer Rührmaschine (Knethaken) oder geeignetem Küchenwerkzeug alles gut vermischen. Masse etwas ziehen lassen, eventuell im Kühlschrank.

In geeignete Gefäße, wie z.B. in Eiswürfelschale, kleine Motiv-Backförmchen einfüllen oder einfach in Alufolie einrollen.

## Wunderschön auch:

Weiche Buttermasse in Sahnespritzbeutel einfüllen und hübsche Röschen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech spritzen. Diese danach auf dem Blech liegend einfrieren. Nach dem Einfrieren können die Röschen eingesammelt und in geeigneten Plastikdosen im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Auf Partys beispielsweise in Eiswasser schwimmend servieren.

Die Kräuterbutterportionen sind bestens dazu geeignet, Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilze usw. damit anzubraten oder zu schmoren.

Das Gewürz kann man auch anders nach Belieben einsetzen, wie z.B. als Marinade für Fleisch und Gemüse, zum Einlegen von Oliven und zum Dippen.

**Wichtig:**

**Gewürz nach dem Öffnen der Polybeutel direkt in Schraubverschlussgläser (o.ä.) umfüllen, Etiketten ablösen und das Gefäß damit neu etikettieren.**

**Viel Spaß und guten Appetit wünscht**

**[www.fleur-de-sel24.de](http://www.fleur-de-sel24.de)**