

Knoblauchbutter Rezept

Leckerer Knoblauchbutter Rezept mit Kräutern

Unser Knoblauchbutter Rezept ist super simpel und lässt euch in wenigen Minuten eine leckere Knoblauchbutter zaubern. Ob zu einem guten Stück Fleisch, auf frischem Baguette oder zu einem leckeren Grillabend, Knoblauchbutter ist vielseitig einsetzbar und fast schon ein echter Klassiker. Auch gekaufte Knoblauchbutter kann durchaus lecker und für den ein oder anderen sinnvoll sein, aber selbstgemacht ist einfach super und auch wesentlich günstiger ☐

Zudem könnt ihr euch so auch einfach Knoblauchbutter auf Vorrat machen. Einfach in ein gut verschließbares Gefäß geben und im Kühlschrank lagern. Auch einfrieren ist eine gute Möglichkeit, immer Knoblauchbutter im Haus zu haben. Entweder als ganze Portion in hochwertige Frischhaltefolie wickeln und einfrieren, oder erst in Folie wickeln und zu einer Wurst rollen, im Kühlschrank fest werden lassen, anschließend in etwa 10 g Portionen schneiden und dann in einem Gefrierbeutel einfrieren. Wer es hübsch mag könnte die Butter auch mit einem Spritzbeutel auf ein Stück Backpapier spritzen, das Ganze anfrieren lassen und die einzelnen Portionen dann in einem Gefrierbeutel oder Ähnlichem im Gefrierschrank lagern.

Mit leckeren Kräutern, frischem Knoblauch und einem Spritzer Zitronensaft

Für die Knoblauchbutter mit Kräutern benötigt ihr ebenfalls nur wenige Zutaten. Butter ist klar, dazu eine ordentliche

Portion frischer Knoblauch, ein paar Kräuter, ein Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer. Hier ist es egal, ob ihr frische Kräuter oder welche aus der Tiefkühltruhe verwendet, schmeckt beides gut und nicht jeder hat einen Kräutergarten. TK-Kräuter kann man wirklich immer super auf Vorrat im Froster haben. Ich verwende gerne einen 8-Kräuter-Mix, da ist von allem was dabei. In so einem Becher sind etwa 50 g gehackte Kräuter und diese Menge passt auf ein Päckchen Butter optimal.

Wer frische Kräuter zu Hause hat, kann diese natürlich super gut für seine Knoblauchbutter verwenden. Einfach fein hacken und ab damit in die Butter. Auch hier sind 50 g wahrscheinlich ein guter Richtwert. Dabei könnt ihr übrigens richtig kreativ sein. Durch die Verwendung von unterschiedlichen Kräuter lassen sich tolle und mega schmackhaft Ergebnisse zaubern. Wenn ihr es noch würziger mögt, könnt ihr eurer Butter mit Gewürzen noch mehr Geschmack einhauchen.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Dips & Saucen zum ausprobieren & nachmachen



Persimmon-Orange-Hot Sauce



Habanero Passion Fruit Hot Sauce



Pineapple Lemon Drop Hot Sauce



Blueberry Apple Hot Sauce



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)

