

Kräuterbutter selber machen – Einfach & lecker

Kräuterbutter selber machen im Handumdrehen

Diese einfache Kräuterbutter ist super schnell gemacht und richtig lecker. Mit ein paar einfachen Zutaten könnt ihr eure Kräuterbutter in Zukunft selber machen. Ob zu einem guten Stück Fleisch, auf frischem Baguette oder zu einem leckeren Grillabend, Kräuterbutter ist vielseitig einsetzbar und immer beliebt. Die Kräuterbutter die man so käuflich erwerben kann ist auch durchaus lecker und für den ein oder anderen vielleicht auch sinnvoll, aber selbstgemacht ist einfach super und auch wesentlich günstiger ☐

Zudem könnt ihr euch so auch einfach Kräuterbutter auf Vorrat machen. Einfach in ein gut verschließbares Gefäß geben und im Kühlschrank lagern. Auch einfrieren ist eine gute Möglichkeit, immer Kräuterbutter 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 und einem Spritzer Zitronensaft

Für die Kräuterbutter benötigt ihr nur ganz wenige Zutaten. Butter ist klar, dazu noch 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 Kräuterbutter 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 Kräutern lassen sich tolle und mega schmackhafte Ergebnisse zaubern. Wenn ihr es noch würziger mögt, könnt ihr eurer Butter mit Gewürzen oder frischem Knoblauch noch mehr Geschmack einhauchen. Wie wäre es zum Beispiel mit einer leckeren Knoblauchbutter?



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



Low Carb Grillen

Die besten Low Carb Rezepte
für die Grillsaison - Über 130
gesunde Rezepte zum
Abnehmen und Genießen

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)

