



## Kräuterbutter

Man nehme für 6 Portionen:

250 g gesalzene Butter  
1 kleines Bund glatte Petersilie  
1 kleines Bund Schnittlauch  
ein paar Zweige Thymian  
1 kleinen Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
nach Geschmack etwas grob gemahlene schwarzen Pfeffer

- 175 g Butter mit dem Handrührer schaumig rühren
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden
- Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden
- Knoblauch halbieren pellen, den Keim entfernen und in Scheiben schneiden

Die restlichen 75 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Thymian Rosmarin und Knoblauch zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch mit der schaumig geschlagenen Butter verrühren. Die flüssige Butter durch ein feines Sieb zugießen. Alles verrühren, nach Geschmack pfeffern und beiseitestellen. Bei Gebrauch soll die Butter sehr weich sein, damit sie sich gut verteilen lässt.

Passt gut zu Gegrilltem.