



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 125 g Butter
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Kräutersalz
- Wildkräuter

**Mein persönlicher Tipp**

Gleich mehr von der aromatischen Butter herstellen und auf Vorrat einfrieren. So hat man schnell den „Tupfen auf dem i“ zum Verfeinern und Garnieren von Gegrilltem, Gemüse- und Getreidegerichten oder einfach einen herzhaften Brotaufstrich zur Verfügung.:

**Heidi Grabner**

Seminarbäuerin im Bezirk Kirchdorf

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Frühlingswildkräuter in der Küche*

## Bunte Kräuterbutter

**Zubereitung**

- 1 Handvoll Wildkräuter (z.B.: Giersch, Spitzwegerich, Schafgarbenblätter, Gundermann, Taubnesselblüten, Brennnessel, Rotklee- und Löwenzahnblüten) waschen, verlesen und trockentupfen bzw. mit der Salatschleuder trocken schleudern.
- Die Kräuter fein hacken und mit einer Gabel unter die weiche Butter mischen.
- Mit Kräutersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Sehr dekorativ ist die Butter, wenn man sie zum Erkalten in kleine elastische Eiswürfelformen gibt und im Kühl- oder Gefrierschrank erkalten lässt.
- Man kann die Butter auch zu Rollen (mit Backpapier einrollen) oder Kugeln formen und diese in gehackten Kräutern wälzen.

