



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

Bunte Kräuterbutter



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Frühlingswildkräuter in der Küche