

# ESTRAGON BUTTER

## ESTRAGON BUTTER

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die das Essen abrunden. Kräuterbutter gehört da definitiv dazu. Am Sonntag gab es Entrecôte vom Grill, ganz schlicht mit Olivenöl eingerieben und mit Fleur de Sel gesalzen. Auf dem Teller dann etwas Pfeffer drauf und ein schönes Stückchen Estragon Butter. Einfach nur gut – die Idee mit der Butter kam mir, als ich den munter fröhlich wuchernden Estragon zurück geschnitten habe und dann mit meinem Braun WM-Smoothie zugange war. So ein Stabmixer ist doch was Schönes!



### Zutaten für 1 großes Schälchen Estragon Butter:

250g Butter

4 lange Zweige Estragon

1 mittelscharfe, rote Chili

1 Knoblauchzehe

1/4 Zwiebel

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird. Dann mit der fein gehackten Zwiebel, der klein geschnittenen Chili, der gewürfelten Knoblauchzehe und den Estragonblättern in den Becher vom Stabmixer geben. Pfeffer und Salz dazu und los geht's. Die Butter so lange mixen bis keine Stücke oder lange Estragonblätter mehr zu sehen sind.

Die Estragon Butter in ein Schälchen füllen und im Kühlschrank wieder etwas fester werden lassen.

Perfekt zu Brot, Steak und ob man es glaubt oder nicht – auch in der Pasta!

Lasst es euch schmecken!

