

KRÄUTERBUTTER MIT ROSMARIN UND ZITRONENMELISSE

KRÄUTERBUTTER MIT ROSMARIN UND ZITRONENMELISSE

Im Sommer mache ich wirklich oft Kräuterbutter. Gerade zu Grillfleisch und Baguette darf sie aus meiner Sicht nicht fehlen und mit den vielen frischen Kräutern aus dem Garten ist sie ja auch schnell gemacht. Manchmal mit Knoblauch, manchmal ohne, mal mit Chili, mal ohne. Ich habe schon einige Rezepte hier auf dem Blog, aber ich experimentiere einfach zu gerne. In vielen Fällen ist das dann den Rezepten hier sehr ähnlich und bekommt keinen neuen Blogeintrag, aber ab und an ist auch mal etwas dabei wo ich mir denke: „das wäre ein neues Rezept wert“. Und deshalb bekommt dieses Kräuterbutter mit Rosmarin und Zitronenmelisse hier einen eigenen Blogpost. Rosmarin ist ja in Kräuterbutter immer so eine Sache, wenn er nicht wirklich fein gehackt ist kann das manchmal ganz schön nerven. Außerdem sollte Butter mit Rosmarin ein wenig länger ziehen damit das Aroma wirklich richtig schön durchkommt. Aber dann schmeckt sie wunderbar und die Zitronenmelisse bringt hier eine feine frische Note mit ins Spiel!



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN KRÄUTERBUTTER (CA. 150G):

150g weiche Butter

1 großer Zweig Rosmarin

8-10 Blätter Zitronenmelisse (möglichst zarte, junge Blätter)

1 kleines Stück rote Zwiebel (ca. 1/8)

1 Knoblauchzehe

1 gute Prise Salz

1 Prise milde Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen. Den Rosmarin und die Zwiebel grob hacken und zusammen mit dem geschälten Knoblauch, der Zitronenmelisse und dem Salz in einen kleinen Mixer* geben. Alternativ alles von Hand sehr fein hacken.



Die Kräuter-Masse mit der weichen Butter vermengen und die Chiliflocken unterheben.

Die Kräuterbutter mit Rosmarin und Zitronenmelisse in ein passendes Schälchen* geben und für mindestens 3-4 Stunden, besser über Nacht, ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen damit sie etwas weicher / streichbar wird.

Lasst es euch schmecken!

