

Kräuterbutter aus dem Thermomix



© Kräuterbutter - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



ca. 300 g

würzig, vielseitig, schnell gemacht

Wir lieben Kräuterbutter. Mit ihrem frischen Aroma und der cremigen Konsistenz ist sie äußerst vielseitig verwendbar. Mit dem Thermomix ist sie schnell zubereitet und du kannst selbst bestimmen, in welche Richtung es geschmacklich gehen soll.

Beim Grillen und Braten ist Kräuterbutter im wahrsten Sinne des Wortes das Tüpfelchen auf Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse und sorgt für eine zarte und saftige Textur. Einfach eine großzügige Portion Kräuterbutter auf das Grillgut geben oder es vor dem Braten damit bestreichen und schon entsteht ein köstliches Geschmackserlebnis.

Frisch gebackenes Brot oder Baguette sind mit einem Hauch Kräuterbutter bestrichen eine leckere Beilage beim Grillen. Uns schmeckt das Kräuterbutterbrot auch zum Salat, zur Suppe oder ganz einfach pur. Kennst du unser Partybrot mit Kräuterbutter? Dafür lässt sich hervorragend auch vorbereitete, hausgemachte Kräuterbutter verwenden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	großes Bund Kräuter (reinsortig oder gemischt z.B. Basilikum oder Petersilie)
<input type="checkbox"/>	250 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz

Zubereitung

1. Kräuterblättchen abzupfen. Thermomix auf Stufe 10 einstellen, Kräuter durch den Mixtopfdeckel auf das laufende Messer fallen lassen und hacken, herunterschieben. Butter und Salz zufügen, 10 Sek./Stufe 5 vermischen.
2. Butter auf ein Stück Pergamentpapier geben, zu einer Rolle formen, mit dem Papier umwickeln und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp:

Die Kräuterbutter lässt sich prima auf Vorrat zubereiten und ca. 3 Monate einfrieren.

Nährwertangaben

kcal: pro EL (10 g) ca. 65 kcal, 0 g E, 7 g F, 0 g KH