

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Kräuterbutter

- 250g Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 2-3 Zweige Thymian
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- ½ Salz
- etwas Pfeffer
- eventuell weitere Kräuter, z.B. Kerbel



Die Butter grob würfeln, in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur kommen lassen.

Schnittlauch, Petersilie, Thymian und eventuell weitere Kräuter fein hacken und zur Butter geben. Den Knoblauch sehr fein würfeln und mit dem Abrieb der Zitrone zur Butter in die Schüssel geben. Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und alles mit einer Gabel gut vermengen.

Die Butter auf etwas Frischhaltefolie geben und zu einer festen Rolle aufwickeln. Im Kühlschrank oder im Eisfach fest werden lassen.