

Kräuter-Knoblauchbutter forte

Rezept von Karola und akapuma

<http://akapuma.info>

Zutaten:

- 2 El. getrocknete Petersilie
- 2 El. getrockneter Schnittlauch
- 1 Tl. Salz
- 1 Tl. Pul Biber
- ½ Tl. weißen, fein gemahlene Pfeffer
- 1 Knolle chinesischer Gourmetknoblauch (single bulb garlic) oder 2 „normale“ Knoblauchzehen
- 250g weiche Butter

Alle Zutaten gründlich vermengen. Die Kräuter-Knoblauchbutter kann auch frisch, d.h. ohne durchzuziehen, verzehrt werden, hält aber auch ein paar Tage.



Alternative Zutaten:

Naturfeuchtes grobes Meersalz

Statt feinem Salz kann man auch naturfeuchtes grobes Meersalz nehmen, Dieses erst am Schluß unterkneten damit die Kristalle nicht zu sehr kaputt gehen. Das schmeckt dann lecker-knusprig.salzig.

Knoblauchpulver

Es muß schnell eine Kräuterbutter gezaubert werden, aber es ist kein frischer Knoblauch im Haus? Macht nichts, Knoblauchpulver tut es auch.

Edelsüßes Paprikapulver

Färbt die Kräuter-Knoblauchbutter auf Wunsch rötlich.

Gemahlener Liebstöckel

Gemahlener Liebstöckel (Maggikraut) macht das Ganze noch etwas würziger.

Guten Appetit