

NATUR IM GARTEN

Bärlauch-Butter

Zutaten:

1 kleine Handvoll Bärlauch
ca. 1/4kg Butter
Salz

Zubereitung:

Die Butter in ca. 1cm große Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit den Bärlauch zuerst quer zur Faser in sehr dünne Streifen schneiden, anschließend sehr fein weiter schneiden.

Nun die Butter leicht salzen und mit dem Schneebesen oder einem Handmixer den Bärlauch untermengen. Die Bärlauchbutter ist auch schon fertig und bereit, aufgestrichen zu werden und zu genießen. Im Kühlschrank können Sie die Butter auch 1-2 Tage aufheben, der Bärlauchgeschmack wird immer intensiver.

Für die Lagerung im Tiefkühler empfehle ich, die Butter portioniert in kleinen Behältern abzufüllen, oder in einer Frischhaltefolie in Rollen formen. So kann ich mir ohne Probleme auch im tiefgekühlten Zustand immer wieder Stücke abschneiden, und z.B. im Sommer für ein frisch gegrilltes Steak verwenden.