Bärlauch-Butter - zitronige Variante (1643)

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Rezept für:** 500 Gramm **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

100 g Bärlauchblätter und -knospen (sehr fein gehackt)
3 TL Salz
500 g weiche Butter
viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1 Zitrone

Equipment: Wiegemesser, Waage, Teelöffel, Zitruspresse, Küchenmaschine (Bosch MUM4), Rührschüssel, Schneebesen, Teigspatel, Butterformen/Pralinenformen/Weckgläser o. ä., ggf. Bosch TastyMoments, Kühlschrank

Zubereitung:

Ach, Du schöne Bärlauch-Saison! Sehr knoffelig, aber ohne nachtragend dankbare Knoffel-Fahne genießbar! Kein BBQ, kein frisch gebackenes Brot, kein Steak, keine Pellkartoffel ohne sie!

+++
100 g Bärlauchblätter und -knospen sehr fein hacken, mit 3 TL Salz, 500 g weicher Butter, viel Pfeffer und Saft von 1 Zitrone gut verrühren und mit dem Rührbesen crèmig aufschlagen, abfüllen, kühlen.
+++

Lecker zu Bierbrot, Zwiebelbrot, Grillfleisch, Baguette, Pellkartoffeln, Pasta … Schmeckt nicht nur als Topping zu Grillfleisch, –geflügel und –fisch, sondern auch zu frischem Röstbrot, Bierbrot, Zwiebelbrot, gedämpftem Gemüse, Kartoffeln aller Art und und und. Lecker auch über frischer Pasta: einfach nur die Butter obenauf geben, schmelzen lassen, genießen.

Eine Bekannte gibt anstatt des Zitronensafts gehackte Zitronenmelisse hinzu.

Am besten schreddern sich die Blätter im BOSCH Tasty Moments (schwarzes Messer) für die MUM. Da hier der Saft durch das extrem feine Hacken austritt, wird die Butter besonders schön grün.

Den Bärlauch sollte man ernten, bevor er in Blüte steht. Sobald er blüht, verliert er an Aroma.

Ich fülle die Butter gern in kleine Weckgläser, die ich dann im Kühlschrank aufbewahre.

Schick ist es auch, die Butter in Silikon-Pralinenformen zum Festwerden für 2 Std. in den Froster zu geben und sie dann in Dosen umzufüllen. So kann man jede einzelne Butter-Praline bei Bedarf auftauen und hübsch servieren.

Haltbar wie MHD der Butter.

Quelle: https://gourmetlette.de/baerlauch-butter-zitronige-variante

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!