

UNSER HERB BUTTER MIX

— FÜR DIE FEINSTE KRÄUTERBUTTER —



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSER HERB BUTTER MIX —

Mit diesem Kräuter Mix gelingt selbstgemachte Kräuterbutter im Handumdrehen! Herrlich intensive Kräuter-Aromen durch beste Zutaten und nur wenig Salz. Damit der herrliche Geschmack der Mischung optimal erhalten bleibt, werden Petersilie, Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Chili, Thymian, Oregano und Lorbeer direkt nach der Ernte gefriergetrocknet. Die Kräuterbutter schmeckt köstlich auf frisch gebackenem Baguette, als Vorspeise, zum BBQ oder zerlaufen auf einem frisch gebratenen Rumpsteak oder Lachssteak. Sehr fein auch zu gekochten Kartoffeln.

Verwendung:

2 Teelöffel Herb Butter Mix mit 4 Teelöffeln warmem Wasser verrühren. 5 Minuten quellen lassen, dann mit 100 g weicher Butter verkneten. Fertig! Der Kräuter Mix enthält nur wenig Salz, bei Bedarf kann nachgesalzen werden.

Variationen der 'einfachen' Kräuterbutter:

- für Knoblauch-Kräuterbutter fein gehackten Knoblauch hinzufügen.
- für Zitronen-Kräuterbutter einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten:

- für eine Kräutersauce zu rotem Fleisch, z. B. Carpaccio, Mix in Nativem Olivenöl Extra quellen lassen oder als Marinade verwenden.
- Kräuter Mix macht jede Pastasauce besonders schmackhaft.

Kräuterbutter-Rolle:

250 g oder 500 g ungesalzene Butter aus dem Kühlschrank nehmen und mind. eine halbe Stunde weich werden lassen. Buttermasse mit dem Kräuter Mix glatt verrühren, dann als dicken Streifen auf ein Stück Pergamentpapier geben und einrollen. Die Enden wie ein Bonbon fest zusammendrehen.

Die Enden durch festes Zusammendrehen verschließen.

Rolle im Kühlschrank fest werden lassen, ca. 1 Std. vor dem

Servieren herausnehmen. Mit dem Pergamentpapier kann die Butter leicht in die gewünschte Form gebracht werden.



WWW.OILVINEGAR.COM