

Startseite > Rezeptsuche

## BUTTERROLLEN



Butter. Kochen  
immer mit dem Original.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

Unser Tipp

### ZUTATEN

Für 150-225 g pro Sorte

Klarsichtfolie oder Wachspapier

pro Sorte 125 g Butter, z.B.  
Süßrahmbutter

#### Kräuterbutter:

2-3 TL fein abgeriebene Zitronen-  
oder Orangenschale  
1 TL Zitronen- oder Orangensaft  
3 EL Schnittlauchröllchen oder  
gehackter Estragon  
1 Hand voll Kräuterblüten (wenn  
vorhanden)  
1/2 TL Salz

#### Gewürzbutter:

1 EL geröstete, ganze oder  
gemahlene Sesamsamen  
1 EL ganze oder gemahlene  
Mohnsamen  
je 1/2 TL ganze oder gemahlene  
Korianderkörner, Fenchel- und  
Kümmelsamen  
1 EL Brotbrösmeli  
1 EL geröstete, gemahlene  
Haselnüsse  
1/2 TL Salz

#### Konfibutter:

100 g dick eingekochte Erdbeer-,  
Aprikosen-, Kirschen- oder  
Zwetschgenkonfitüre oder  
cremiger Honig  
1 Prise Salz



### ZUBEREITUNG

**1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Jeweilige Zutaten rasch darunter mischen.

**2** Buttermischung auf Folie oder Wachspapier geben, zu Rollen von 1,5-2 cm Dicke formen und einwickeln. Im Kühlschrank fest werden lassen. Haltbarkeit: im Kühlschrank 2-3 Tage, im Tiefkühler 1 Monat.

Verschenken: Butterrollen an beiden Enden mit einem Bündeli oder farbiger Küchenschnur zubinden.

Buttermischungen würzen auf feinste Art Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffeln und Früchte vom Grill. Oder man streicht sie auf geröstetes Brot.

©2009 LE MENU