

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