



■ Buttermischungen sind einfach herzustellen und es gibt sie in verschiedensten Varianten.

**Kräuterbutter:** 125 g Butter, 2–3 TL fein abgeriebene Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft, 3 EL fein geschnittener Schnittlauch oder gehackter Estragon, 1 Handvoll Kräuterblüten, ½ TL Salz

**Gewürzbutter:** 125 g Butter, 1 EL geröstete, ganze oder gemahlene Sesamsamen, 1 EL ganze oder gemahlene Mohnsamen, je ½ TL

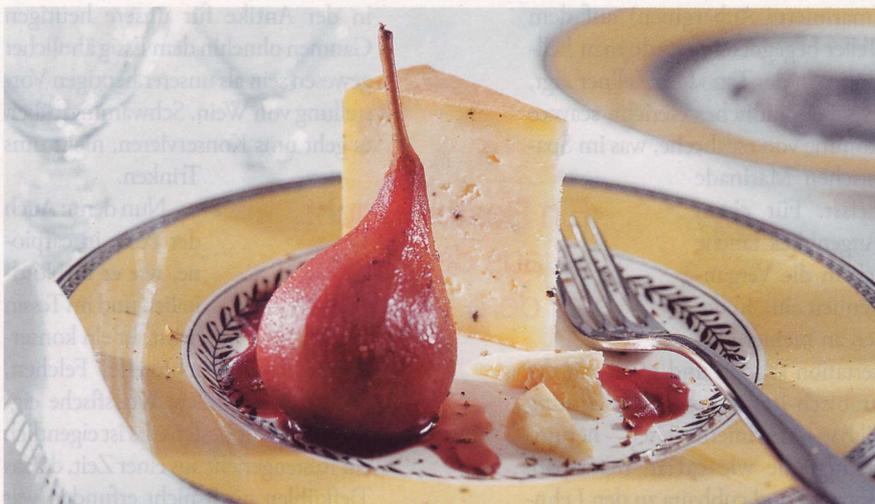
ganze oder gemahlene Korianderkörner, Fenchel- und Kümmelsamen, 1 EL Brotkrümeli, 1 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse, ½ TL Salz.

**Zubereiten:** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Jeweilige Zutaten rasch daruntermischen. Buttermischung auf Folie geben, zu Rollen von 1,5–2 cm Dicke formen und einwickeln. Im Kühlschrank fest werden lassen. Haltbarkeit: Im Kühlschrank 2 bis 3 Tage, im Tiefkühler 1 Monat.

## Haben auch Sie Fragen?

Schicken Sie Ihre Fragen rund ums Kochen und Essen an:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
oder per E-Mail an  
redaktion@lemenu.ch

## LE MENU fragt, Leserinnen und Leser antworten



**Ein Gästemenu ist erst dann perfekt, wenn auch ein Käsegang serviert wird.**

- a) Stimmt  
b) Stimmt nicht

**Machen Sie bei unserer Umfrage mit!**

Stimmen Sie ab, welche Antwort für Sie zutreffend ist.

Abstimmen können Sie ausschliesslich auf [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

## Die letzte Umfrage

So stimmten Sie ab:

**Welche Spargeln mögen Sie lieber?**

Grüne Spargeln 53%      Beide gleich 16%

Weisse Spargeln 29%      Ich mag keine Spargeln 2%

## IMPRESSUM

# LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ



**HERAUSGEBER**  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55

**REDAKTION**  
Chefredaktorin: Barbara Paulsen Gysin

Assistenz: Jennifer Grünig  
Adresse Redaktion:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 54  
Telefax 031 359 58 55  
redaktion@lemenu.ch

Rezepte: Silvia Erne-Bryner, Judith Gmür-Stalder, Karin Hirt-Wölfli, Andreas Hubler, Beate Widmer  
Ernährungsberatung: Regula Thut Borner  
Leserberatung Rezepte: Silvia Amaudruz, Antonia Koch  
Styling und Realisation: Irène Meier

Texte: Jennifer Grünig, Chandra Kurt, Claudia Lutz, Gaby Labhart, Regula Thut Borner, Nathalie Wechsler-Seibel, Susi Zihler

Fotografie: Carmela Odoni, Gerlind Reichardt, Bruno Torricelli, Gian Vaitl, Michael Wissing

Grafik: bbdesign, Visuelle Kommunikation, Zürich  
Projektleitung Redaktion: moser communications, Rorschach  
Übersetzung: cb service, Lausanne

### VERLAG

Adresse Verlag: Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55

Verlagsleitung: Marc Bächle

Marketing: Andrea Schaffner Frei

Abonnemente/Leserservice:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55  
verlag@lemenu.ch

Anzeigen: Pepi Burch, Eulenbergweg 11, 8048 Zürich  
Telefon 044 430 13 90  
Telefax 044 430 13 91  
pepiburch@dplanet.ch

Druckvorstufe: Reprotechnik Kloten AG

Druck: AVD Goldach, Goldach

Erscheinungsweise: LE MENU erscheint 10 x pro Jahr

Preise:

½-Jahres-Abonnement CHF 32.–

1-Jahres-Abonnement CHF 58.–

2-Jahres-Abonnement CHF 96.–

Einzelnummer CHF 6.50

Auslandabonnement zzgl. Versandkosten

**Rezeptservice:**

Telefon 031 359 57 55

rezeptberatung@lemenu.ch

**Internet/Gratis E-Newsletter:**

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

Rezeptdatenbank: [www.lemenu.ch/rezepte](http://www.lemenu.ch/rezepte)

**Hinweis:**

Wir haben diese Ausgabe sorgfältig erarbeitet und die Rezepte mehrfach getestet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder die Redaktion noch der Verlag können für allfällige Fehler oder Schäden, die aus Kochangaben, Informationen oder praktischen Hinweisen resultieren, haften. Für unverlangt eingesandte Unterlagen wie Manuskripte, Rezepte, Fotos, Waren etc. lehnen wir die Verantwortung ab. Nachdrucke, auch auszugsweise, sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers erlaubt.