

Meine Lieblings-Bärlauchbutter

(die süchtig machende)



Anzahl Portionen: 8

250 g Süsrahmbutter
150 g Bärlauch
2 Tl Dijonsenf
1 Tl Currypulver
2 El Zitronensaft
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
1 Tl Worcestershiresauce
2 Prisen Fleur de sel
schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, dann so lange mit einer Kelle oder einem Silikonspatel rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Schritt 2

Den Bärlauch waschen und trockenschleudern. Ein Drittel davon sehr fein hacken und zur Butter geben. Den restlichen Bärlauch durch die Kräutermühle drehen und ebenfalls zugeben. Dann Dijonsenf, Currypulver, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Worcestershiresauce einarbeiten, alles mit 2 Prisen Fleur de sel sowie schwarzem Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Die Bärlauchbutter portionsweise in Backpapier einrollen und einfrieren. Oder in Silikonförmchen schichten.

Schritt 4

Die Butter wird auch mit 50 g Bärlauch (ohne Stengel) sehr gut. Es kommt halt immer darauf an, welche Mengen zur Verfügung stehen.