

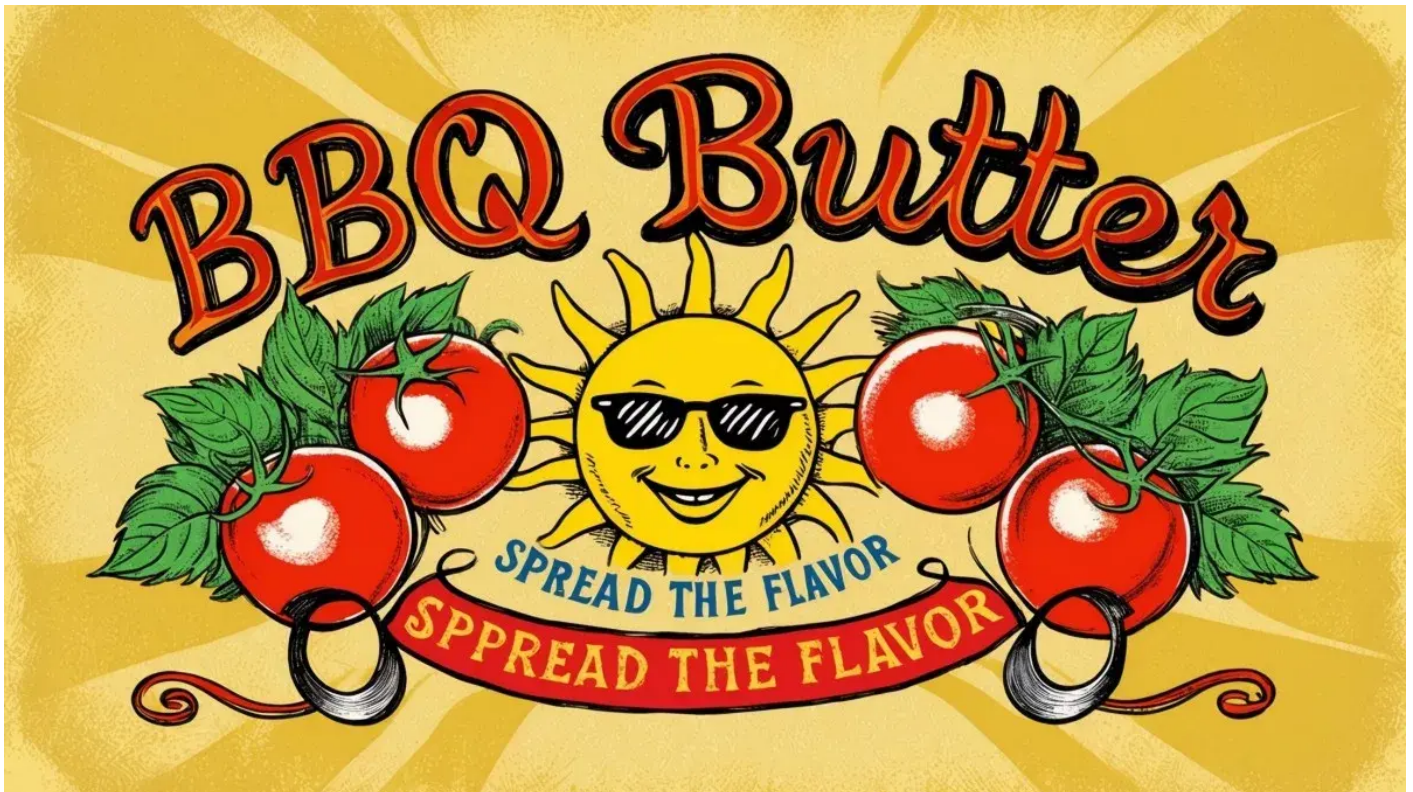
BBQ - Butter

Verleihe deinen Gerichten mit dieser selbstgemachten Kräuterbutter einen unwiderstehlichen Geschmack. Inspiriert von der mediterranen Küche, vereint sie frische Kräuter, Knoblauch und Gewürze zu einer köstlichen Butterkreation. Ob auf knusprigem Brot, gegrilltem Fleisch oder Gemüse - diese Kräuterbutter wird zum Highlight deiner Mahlzeit.

- [Aromatische BBQ Kräuterbutter – Ein Hauch mediterraner Frische](#)
- [Würzige Bacon-Butter für Grillgenuss](#)
- [Würzige BBQ Orangen-Rosmarin-Butter mit Chili](#)

Aromatische BBQ Kräuterbutter – Ein Hauch mediterraner Frische

Verleihe deinen Gerichten mit dieser selbstgemachten Kräuterbutter einen unwiderstehlichen Geschmack. Inspiriert von der mediterranen Küche, vereint sie frische Kräuter, Knoblauch und Gewürze zu einer köstlichen Butterkreation. Ob auf knusprigem Brot, gegrilltem Fleisch oder Gemüse - diese Kräuterbutter wird zum Highlight deiner Mahlzeit.



Zutaten:

- 250 g Butter (*Zimmertemperatur, z.B. Kerrygold gesalzen*)
- 20 ml Olivenöl
- 2 Zweige Oregano
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 4 Stängel Schnittlauch
- 2 Blätter Salbei
- 4 Stängel Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz (nach Geschmack)
- Pfeffer

Zubereitung:

1. **Kräuter vorbereiten:** Wasche die Kräuter gründlich und tupfe sie trocken. Entferne die Blätter vom Oregano, Rosmarin und Thymian. Schneide den Schnittlauch, Salbei und die Petersilie in feine Röllchen.
2. **Knoblauch schälen:** Schäle die Knoblauchzehe und hacke sie fein.
3. **Butter mischen:** Gib die weiche Butter in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Olivenöl, bis eine cremige Masse entsteht.
4. **Kräuter und Gewürze hinzufügen:** Füge die gehackten Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu. Verrühre alles gut, bis sich die Zutaten gleichmäßig verteilt haben.
5. **Servieren oder aufbewahren:** Du kannst die Kräuterbutter sofort genießen oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich dort für mehrere Tage.

Tipp: Für eine besondere Optik kannst du die Kräuterbutter in kleine Förmchen füllen oder zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. So lässt sie sich später in Scheiben schneiden.

Würzige Bacon-Butter für Grillgenuss

Die selbstgemachte Bacon-Butter ist ein wahrer Geschmacks-Booster für dein nächstes BBQ. Sie verleiht jedem Grillgut eine rauchige Note und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Das Beste daran: Sie ist im Handumdrehen zubereitet und kann nach Belieben variiert werden.



Zutaten:

- 300 g weiche Butter
- 2-3 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch
- ca. 10 knusprig gegrillte Baconstreifen
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- "Mein Steakpfeffer" nach Geschmack

Zubereitung:

1. Schneide den knusprig vorher gegrillten Bacon in kleine Stücke.
2. Gib den Bacon, den fein geschnittenen Schnittlauch, Pfeffer und Honig (*Ahornsirup geht auch*) zur weichen Butter.
3. Vermische alle Zutaten gründlich, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Forme die Buttermasse auf einem Stück Backpapier oder Frischhaltefolie zu einer Rolle.
5. Stelle die Bacon-Butter-Rolle in den Kühlschrank, bis sie fest geworden ist.

Serviertvorschlag:

Die Bacon-Butter passt hervorragend zu gegrilltem Schweinefilet, Steak oder Hähnchen. Schneide einfach Scheiben von der Butterrolle ab und lasse sie auf dem heißen Grillgut schmelzen. Auch als Dip für Brot oder Gemüse ist sie ein wahrer Genuss.

Tipp: Experimentiere mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, um deine ganz persönliche Bacon-Butter-Kreation zu entwickeln. Rosmarin, Thymian oder Knoblauch passen beispielsweise hervorragend dazu.

Würzige BBQ Orangen-Rosmarin-Butter mit Chili

Verleihe deinem Grillgut eine besondere Note mit meiner selbst gemachten Orangen-Rosmarin-Butter mit einem Hauch von Chili! Diese Kombination aus frischem Rosmarin, sonniger Orange und einer leichten Chili-Schärfe harmoniert perfekt mit gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten. Die cremige Butter schmilzt auf dem heißen Grillgut und verleiht ihm ein unwiderstehliches Aroma. Überrasche deine Gäste mit dieser raffinierten Würzbutter und mache dein BBQ zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Zutaten:

- 300 g weiche Butter
- Abrieb einer unbehandelten Orange
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 1 frische rote Chilischote
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Wasche die Orange gründlich und reibe die Schale fein ab.
2. Wasche den Rosmarin, tupfe ihn trocken und hacke ihn fein.
3. Entkerne die Chilischote und schneide sie in sehr kleine Würfel.
4. Gib die weiche Butter in eine Schüssel und füge den Orangenabrieb, den gehackten Rosmarin, die Chiliwürfel sowie Salz und Pfeffer hinzu.
5. Verrühre alle Zutaten gründlich, bis sich eine gleichmäßig gewürzte Masse ergibt.
6. Lege ein Stück Backpapier oder Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche und gib die Buttermasse darauf.
7. Forme die Masse zu einer Rolle, schlage sie fest ein und kühle sie im Kühlschrank, bis sie fest ist.

Serviertipp:

Die aromatische Orangen-Rosmarin-Butter mit Chili passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten. Schneide die Butter in Scheiben und lasse sie auf dem heißen Grillgut schmelzen.

Hinweis: Wenn du keine frische Chilischote hast, kannst du auch getrocknete Chiliflocken verwenden. Passe die Menge der Chili an deinen persönlichen Schärfegrad an. Die fertige Butter lässt sich auch gut einfrieren, um sie bei Bedarf jederzeit griffbereit zu haben.