

# 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.**

Revision #1

Created 14 June 2025 13:04:44 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:09:25 by PapaWehde