

Dauer: Schnell

Kategorie: Saucen & Dips

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 5 Personen

Verfasst von: Sonja Schnöll

Zutaten

250 G	weiche Butter
1	Knoblauchzehe
2 EL	frische Kräuter
1 TL	Zitronensaft
1 PRISE	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.
2. Kräuter fein hacken und gemeinsam mit Knoblauch, Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zur Butter geben
3. Alles mit einer Gabel oder einem Mixer cremig verrühren, bis sich die Zutaten gut verteilt haben.
4. Die Kräuterbutter abschmecken. Wer sie kräftiger mag, gibt noch etwas Knoblauch, Chili oder geräuchertes Paprikapulver dazu.
5. Die Butter auf Backpapier geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Selbst gemachte Kräuterbutter ist beim Grillen ein echter Klassiker. Sie passt zu Steak, Grillgemüse, Fisch, Erdäpfeln, Maiskolben oder einfach auf frisch geröstetes Brot. Der Vorteil: Man kann sie ganz nach Geschmack würzen – mild mit Kräutern, kräftiger mit Knoblauch oder rauchig mit Paprikapulver..

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Für Grillfleisch und Burger passt die rauchige Variante besonders gut. Zu Fisch, Gemüse und Erdäpfeln würde ich eher bei frischen Kräutern und etwas Zitronensaft bleiben – das wirkt leichter und überdeckt den Eigengeschmack nicht.

TIPP: Optional für eine rauchige Grillbutter ½ TL geräuchertes Paprikapulver und 1 kleine Prise Chili hinzufügen