



Wildkräuter-Butter

Eine Kräuterbutter mit Wildkräutern ist ein guter Start in die Wildkräutersaison: Sie können ganz unterschiedliche Kräuter verwenden, brauchen für die Zubereitung nur eine kleine, überschaubare Menge und können mit einer leckeren Kräuterbutter vielleicht doch noch den einen oder anderen Kräuterskeptiker am Tisch eines Besseren belehren.

Zutaten:

250 g zimmerwarme Butter
Salz bzw. Kräutersalz nach Geschmack
2 EL Melasse-Hefeflocken (nach Belieben)
4-5 EL fein gehackte Kräuter

Verwendete Wildkräuter:

Verwenden Sie für die Kräuterbutter eine Mischung aus 2-3 intensiv schmeckenden Wildkräutern, die Sie (nach Verfügbarkeit) mit etwas Bärlauch, Knoblauchrauke oder Schnittlauch ergänzen. Probieren Sie folgende Mischungen:

- Giersch und Gänseblümchen
- Sauerampfer und Schafgarbe
- Wiesenschaumkraut und Wilde Möhre
- Wilder Majoran und Giersch

Zubereitung:

Kneten Sie die Kräuter mit einer Gabel unter Zugabe von etwas Kräutersalz, und 2 EL Melasse-Hefeflocken (Reformhaus oder Bio-Laden) unter die Butter. Nach dem Abschmecken formen Sie die Butter mit Hilfe eines Stückes Frischhaltefolie zu einer Rolle, verpacken diese sorgfältig und lassen sie vor dem Servieren einige Stunden durchkühlen. Alternativ dazu füllen Sie die fertige Butter in einen Frischhaltebehälter und lassen sie so durchkühlen.

Die Kräuterbutter lässt sich in kleinen Portionen auch gut einfrieren.