



Benötigte Zutaten

Thymian-Zitronen-Butter

125 g Premium Teebutter (weich)

1 Biozitrone
Thymian (je nach Geschmack/mind. ½ Bund)

1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer

Wildkräuterbutter

125 g Premium Teebutter (weich)

2 Stiele Petersilie
2 Stiele Brennesseln

1/2 Bund Schnittlauch

2 Blätter Spitzwegerich

1/2 Handvoll Scharfgarbe-Blatt

2 Blätter Löwenzahn

etwas Salz zum Abschmecken

Grillbutter

in drei Variationen

Anleitung

Thymian-Zitronen-Butter

Butter schaumig schlagen. Thymian waschen, zupfen und Blättchen fein hacken. Zitrone abreiben und Zitronensaft auspressen. Butter mit Thymian und Zitronenschale und zerdrücktem Knoblauch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Wildkräuterbutter

Kräuter gut waschen, abschütteln und sehr fein schneiden. Unter die Butter mischen und mit Salz abschmecken.

Orangen-Pfeffer-Butter

Butter schaumig rühren. Orangenschale zur Butter hinzufügen. Den Orangensaft auf 2 Esslöffel einkochen. Alle Zutaten miteinander vermischen.

Jede Butter vor dem Servieren für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Auch eine Möglichkeit ist, sie in Alufolie zu einer Rolle zu formen und einzufrieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Orangen-Pfeffer-Butter

250 g **Premium Teebutter**

Orangenschalen von 2
Orangen

roter Pfeffer ganz

Salz nach Belieben