



Benötigte Zutaten

Für die selbstgemachte Butter

Premium Schlagobers

Für die selbstgemachte Kräuterbutter

250 g Premium Teebutter

einige Thymianzweige

1/2 Zitrone (Saft und Schale)

Salz, Pfeffer

Butter und Kräuterbutter selbstgemacht

ORF Salzburg-Fernsehköchin Iris Köck meldet sich dieses Mal vom Bauernbräugut in Hallein (Tennengau). Gemeinsam mit Regina Putz von der Bäuerinnenorganisation Salzburg widmet sie sich dem „Allrounder“ in der Küche, der Butter.

Anleitung

Für die selbstgemachte Butter

1. In einem Glas Schlagobers sehr lange und sehr kräftig schütteln oder – noch einfacher – Schlagobers nicht nur steif, sondern mit dem Mixer weiter zu Butter schlagen.
2. Es entsteht Buttermilch und Butter. Wichtig dabei: Das Schlagobers sollte 30 Prozent Fett enthalten und 8 Grad kühl sein.
3. Aus einem halben Liter Schlagobers erhält man ca. 175 g Butter. Diese Butter kann kalt oder auch warm verwendet werden – und das macht einen großen Unterschied.

Butter-Grundregel

Zimmerwarme oder sogar flüssige Butter ist ideal für Rühr- und Germteige.

Kalte Butter eignet sich für Kneteteige wie Mübeteig oder Streuseln. Mit kalter Butter lassen sich auch Soßen eindicken.

Für die selbstgemachte Kräuterbutter

4. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen – sie sollte weich sein. Danach mit dem Saft und der Schale einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und den Blättchen einiger Thymianzweige mischen.
5. Die Butter in Form bringen und bis zum Servieren kühl stellen.
6. Diese Butter schmeckt besonders auf frisch gegrilltem Fleisch, aber auch auf Röstgemüse.



Tipp: Im Kühlschrank ist sie ca. eine Woche lang haltbar – tiefgekühlt auch mehrere Monate.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten