



Kräuterbutter-Trio „für alle Fälle“

Kräuterbutter ist immer eine gute Idee - sie ist zum Grillen genauso lecker wie zum kurz gebratenen Steak, Gemüse oder einfach nur zum Brot bei einer zünftigen Brotzeit zu Hause, im Biergarten oder auf der Alm. Probiert doch einfach mal unser leckeres Kräuterbutter-Trio - da ist für jeden Geschmack etwas dabei...



Zartschmelzende Kräuter-Butter „Chiemgauer Frühling“ ZUTATEN

- 125 g Butter
- Frischer Schnittlauch, Bärlauch oder milde Wildkräuter (je nach Jahreszeit)
- Bio-Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“



Fruchtig-frische Tomaten-Butter „Sommer auf der Alm“ ZUTATEN

- 125 g Butter
- 3 reife Cocktailtomaten oder getrocknete Tomaten
- Basilikum
- evtl. 1 Zehe Knoblauch
- Bio-Blütensalz „Sommer auf der Alm“



...und zuletzt noch unsere herzhafteste Zwiebel-Butter

„Berghelden“!

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, in Ringe geschnitten und in Butter geröstet
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Stängel Thymian
- [Bio-Kräutersalz „Berghelden“](#)

UND SO GELINGT'S:

1. Weiche Butter in je eine kleine Schüssel geben
2. Jeweils alle Zutaten eines Rezepts klein schneiden oder hacken (geht auch super im Mixer). Evtl. ein paar Kräuter oder Zwiebelringe zum Verziern aufheben.
3. Kräuter- oder Blütensalz rein und gut vermischen - fertig!

Guten Appetit! **HIER KOMMEN NOCH EIN PAAR TIPPS: Kräuterbutter portionieren** Nach dem Mischen

einfach die Butter in kleine Gläser oder Schüsselchen füllen und gekühlt servieren. Kräuterbutter hält sich im Kühlschrank ca. zwei Wochen. **Kräuterbutter einfrieren** Die aromatisierte Buttermasse auf Backpapier streichen, mit dem Backpapier zu einer Rolle formen und einfrieren. Alternativ in Eiswürfelformen streichen und einfrieren - das gibt geniale Kräuterbutterwürfel. **Übrigens:** Mit ein paar Scheiben oder Würfel Kräuterbutter lassen sich wunderbar Saucen abbinden. Dafür gebt Ihr einfach die gefrorene Butter in die fast fertige Sauce und rührt sie langsam ein.