

Selbstgemachte Buttervarianten



Zutaten für ca. 250 g Butter: 700 g Schlagsahne

Utensilien Sieb, Löffel, Rührschüssel, Handrührgerät

Zubereitung

1 Die flüssige Sahne in eine Rührschüssel geben und so lange mit dem Handrührer schlagen, bis sich Butterflocken bilden und Flüssigkeit (Buttermilch) absetzt. Noch weiter rühren, bis ein Butterklumpen entstanden ist.

2 Alles in ein Sieb geben, die Flüssigkeit abtropfen lassen und die Butter mit einem Löffel etwas ausdrücken - es sollte so wenig Flüssigkeit wie möglich vorhanden sein.

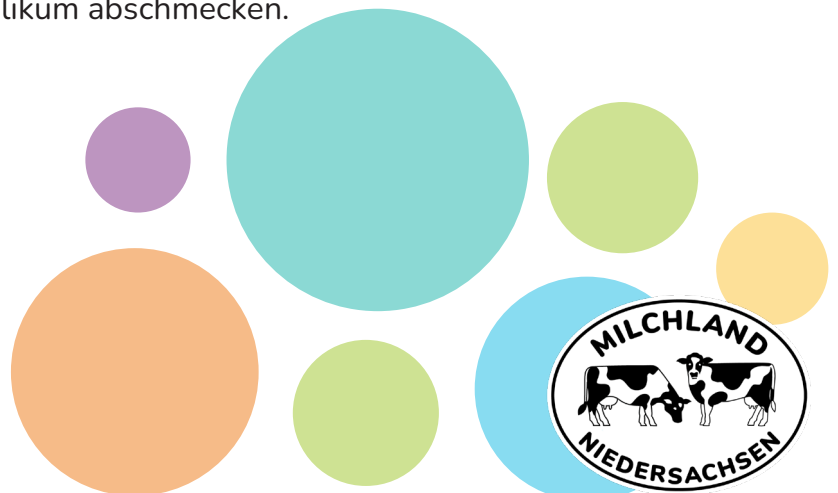
Tomatenbutter

Zutaten 250 g selbstgemachte Butter, 4 EL Tomatenmark,
1 fein gehackte Zwiebel, 3 - 4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten,

Zubereitung

1 Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und dann mit einem Messer klein hacken.

2 Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und je nach Lust und Laune noch mit fein gehacktem Knoblauch oder Basilikum abschmecken.





Basilikumbutter

Zutaten

250 g selbstgemachte Butter, 2 Handvoll Basilikum, 1 - 2 Knoblauchzehen, Salz

Zubereitung

- 1 Basilikumblätter waschen und in einen hohen Behälter geben, Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden, dazugeben und alles etwas salzen.
- 2 Kurz mit einem Stabmixer die Blätter zerkleinern und anschließend die weiche Butter dazu geben.
- 3 Alles zu einer glatten Masse verrühren und abschließend kaltstellen.

Honig-Senf Butter

Zutaten

250 g selbstgemachte Butter, 1 - 2 EL Honig, 1 - 2 EL Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander vermengen, abschmecken und kaltstellen.

