

Magazin 5/26

Wildkräuterbutter



Zutaten für ca. 250g / 100g

- 250g zimmerwarme Butter
- alternativ ein Becher Schlagsahne
- 1 -2 Teelöffel Salz
- 2 Handvoll frische Wildkräuter nach Angebot und Geschmack
- etl. ein wenig Knoblauch / Knoblauchrauke



- Zuerst die Kräuter in einem Sieb waschen
- die schadhafte Stellen entfernen
- die Kräuter vorsichtig trockentupfen
- Kräuter klein hacken - so fein, wie gewünscht

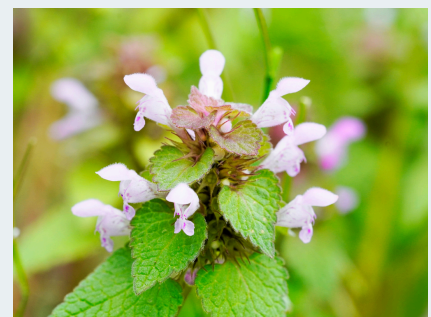
- die Butter und die gehackten Kräuter mit dem Salz und eventuell eine Spur Knoblauch (oder Knoblauchrauke nutzen) in eine Schüssel geben
- mit einer Gabel alles gut vermengen
- für kleine Portionen in einen Eiswürfelbehälter füllen und frosten
- alternativ kannst du eine kleinere Portion herstellen, indem du einen Becher Schlagsahne in ein größeres Glas füllst und fleißig schüttelst, bis wunderbar frische und wohlschmeckende Butter ohne Zusatzstoffe entsteht, in die du die Kräuter ebenfalls mengen kannst
- das dauert gar nicht lange und beschert dir obendrein ein wenig Muckies - für meine Enkel immer eine spannende, lehrreiche Sache, die Spaß macht ;)



Wiesenlabkraut



Knoblauchrauke



Taubnesselblüten