

# KRÄUTERBUTTER



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St.Gallen

## Zutaten:

250 g	Butter, weich
10 g	Fleischgewürz
5 g	Knoblauch frisch gepresst
5 g	Kräutersalz
2 g	Curry
1 g	Pfeffer
20 g	Schnittlauch
2 g	Kräuter nach Belieben

## Zubereitung:

schaumig schlagen

Gewürze zum Butter geben und nochmals durchmischen.

Die Kräuter fein schneiden oder hacken ebenfalls dazu geben.

Die Butter kann wunderbar vorbereitet werden. Mit einem Dressiersack und einer Sterntülle lassen sich schöne Rosetten spritzen. Einzel eingefroren können sie so einfach und bei Bedarf aus dem Tiefkühler genommen und aufgetaut werden.



*Erlebnis  
Nahrig*