



Kräuterbutter

Herbed Butter

Kräuterbutter isst man meistens in Deutschland an einem Grillabend mit frischen Baguette oder Steaks. Versuchen Sie diese Kräuterbutter mal mit gegrilltem Gemüse.

Die Zutaten

- 150 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gehackte Kräuter, z.B. Schnittlauch und Petersilie
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Anleitung

Die Butter etwas weich werden lassen. Butter in eine Rührschüssel geben und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter in den Kühlschrank stellen, bis Sie es brauchen.



Kräuterbutter

Herbed Butter

Germans frequently make Kräuterbutter for a Grillabend (Grill evening) and eat it with fresh baguette or steaks. Try it on grilled vegetables sometime.

The Ingredients

- 150 g Butter
- 1 clove garlic
- 2 T minced herbs, like chives and parsley
- salt
- freshly ground pepper

Instructions

Allow the butter to soften. Put the butter in a bowl and mix in the remaining ingredients. Season to taste with salt and pepper. Keep the butter in the fridge until it's time to serve.