

Kräuterbutter

Gewürzmischung

Füllmenge: 50g

Verwendung: Zur Herstellung von Kräuterbutter, aber auch für Kräuterquark, Dips, Buttergemüse, Fisch, Kräuter-Sahnesauce, Salatsaucen

Zutaten: Petersilienblätter (44%), Dillspitzen, Schnittlauch, Paprika, Knoblauch, Pfeffer

Dosierung: man rechnet je 100g der Speise 2-3 Teelöffel Kräuterbutter-Gewürzmischung.

Anwendung: Vor der Verwendung je 1 Teelöffel der Gewürzmischung mit 1-1,5 Esslöffeln warmen Wasser einweichen und 20 Minuten einweichen lassen.

So nehmen die Kräuter wieder die ihnen beim trocknen entzogene Flüssigkeit auf und ihre Aromen können sich voll entfalten.

Zubereitung:

Die Gewürzmischung wie unter "Dosierung" und "Anwendung" beschrieben in der gewünschten Menge vorbereiten und für

... Kräuterbutter mit zimmerwarmer Butter verrühren, mit einer Gabel sehr gut vermengen, 15-20 Minuten durchziehen lassen und zum Schluss mit Salz abschmecken. Familie, Freunde und Gäste werden sie lieben ;)

... Dips einfach in Yoghurt, Quark, Sahne, Schmand oder einer Mischung aus mehreren dieser Zutaten einrühren und 20 Minuten durchziehen lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Olivenöl, Zitrone und Zucker abschmecken.

... Buttergemüse 1 Teelöffel der vorbereiteten Gewürz-Paste auf 250 g Buttergemüse dosieren. Das Gewürz 5-7 Minuten vor Ende des Garprozess dazugeben und mit Salz abschmecken.

... Fisch: Man kann den zu grillenden/ bratenden rohen und ausgenommenen Fisch innen und außen salzen und nun (nur) innengerne reichlich mit dem Kräuterbutter-Gewürz einreiben.

Eine weitere leckere Variante: Die oben beschriebene Kräuterbutter über den fertig gegrillten/gebratenen Fisch geben. Ein Traum. Für Backfisch kann vor dem Backen ebenso die Kräuterbutter nach dem salzen in den Fisch gegeben werden.

(Tipp: Grill & Bratfisch liebt Zitrone)