

## Selbst gemachte Kräuterbutter

### Zutaten:

- 500ml Sahne
- 1 Handvoll frische Kräuter  
(Klassisch: Schnittlauch, Petersilie, Kresse)  
(Mediterran: Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin etc.)
- 1 TL Meersalz (wenn möglich Fleur de Sel)
- 1 Tropfen Olivenöl



---

### Zubereitung:

1. Sahne in ein hohes Gefäß schlagen, schlagen, schlagen. Das kann eine Weile dauern. Lange nachdem die Sahne steif war, trennt sich die Butter von der Buttermilch. Zunächst bilden sich kleine Butterflöckchen, dann hat man aber schnell einen Butterklumpen am Rührgerät.
2. Die Buttermilch durch ein kleines Sieb in ein Glas gießen und kühl stellen.
3. Die Butter in ein Küchentrepp oder Geschirrtuch einschlagen und durchkneten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Dieser Vorgang muss mehrere Male wiederholt werden, danach darf der Butterklumpen in eine kleine Schüssel.
4. Kräuter waschen, trocken tupfen, hacken und mit einem Tropfen Olivenöl kurz mörsern, damit der Saft austritt.
5. Kräuter und Salz auf die Butter geben und gut durchkneten. Ich bevorzuge eher grobkörniges Salz oder Fleur de Sel, damit feine Salzkristalle in der Butter zurückbleiben.
6. Zum Schluss die Butter mit einem Spritzbeutel in eine Form füllen und mit Kräutern bestreuen.
7. Die Kräuterbutter auf ein frisch gebackenes Brot streichen und mit dem kühlen Glas Buttermilch genießen.