

## Rezept für selbst gemachte Salbeibutter

### Zutaten

- 2 große Zweige Salbei
- 250 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

1. Die Salbeiblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.
3. Salbei, Salz und Pfeffer hinzugeben, dann Knoblauch (gepresst oder fein gewürfelt) unterrühren.
4. Unter Rühren die Butter so lange kochen, bis sie ganz leicht anfängt, braun zu werden.
5. Topf sofort vom Herd nehmen, die Herdplatte auf kleine Hitze einstellen und warten, bis die Platte nicht mehr so heiß ist.
6. Den Topf wieder auf die Platte stellen und bei kleiner Hitze etwa drei bis vier Minuten ziehen lassen.
7. Die Butter etwas abkühlen lassen und in sterile Gläser einfüllen. Tipp: Füllen Sie die Butter in Eiswürfelformen und frieren Sie sie ein. So haben Sie immer die passende kleine Portion vorrätig.

Die fertige Salbeibutter hält sich etwa zwei Wochen im Kühlschrank. Eingefroren bis zu einem Jahr, wenn sie nicht schon davor verwendet wurde, denn sie schmeckt einfach traumhaft!