

# Rezept Kerbelbutter

## Rezept Kerbelbutter

### Zutaten:



100 – 200 g Butter

1/2 – 1 Bd Kerbel

Zitronensaft

frisch geriebenes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Die Butter aus der Kühlung nehmen.

Die Butter, Pfeffer und Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Rührbesen weißlich aufschlagen.

Den Kerbel waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen, Stiele entfernen und grob hacken.

Die Maschine ausschalten.

Den Bärlauch mit dem Schneebesen vorsichtig untermischen.

Mit Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

In der Kühlung zugedeckt aufbewahren.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*