

Bärlauch oder Kräuterbutter

Rezept:

250 gr. Butter

1 Handvoll Bärlauch (ca. 60 gr.)

2 Esslöffel Zitrone

1/2 Teelöffel Salz

1 Prise Pfeffer

Je nach Geschmack 😊 können auch andere Kräuter z.B. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch oder auch Knoblauch dazugemischt werden.

Probiert mal verschiedene Sorten. Ihr könnt ja die „Grundmischung“ in verschiedene kleine Schälchen verteilen und noch mit anderen Kräutern oder auch „schärfer“ mit Chilli mischen.

Die weiche Butter mit dem klein geschnittenen, frischen Bärlauch in den Mixer geben (oder auch Bärlauch sehr kleinschneiden und in die weiche Butter mit einer Gabel einrühren). Salz, Pfeffer und Zitronensaft draufgeben und vermischen.

Beim Sammeln von Bärlauch bitte beachten, dass er nicht mit dem Aronstab, Herbstzeitlose und Maiglöckchen verwechselt wird. Zum Eigenbedarf kann man in bestimmten Gebieten eine „handvoll“ pflücken. Siehe <https://www.leipzig.de/freizeit-kultur-und-tourismus/parks-waelder-und-friedhoefe/stadtwald-und-auenwald/baerlauch-sammeln/>

Anfragen zu weiteren Aufstrichen , z.B. einer leckeren Möhrenbutter bitte direkt an Info@montessori-Leipzig.de