



Aufgeschlagene Braune Butter mit Kräutern und Röstzwiebel

🕒 15–20 Min   

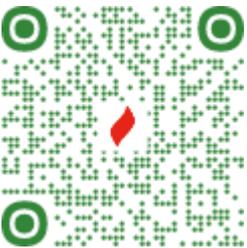
Zubereitung

- 1 Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittelschwacher Hitze heiß werden lassen, bis sie zu schäumen beginnt.
- 2 Weiter erhitzen, bis braune Punkte auf die Oberfläche steigen. Schnell von der Hitze nehmen und durch ein feines Sieb seihen.
- 3 Die abgekühlte Butter mit einem Handmixer schaumig aufschlagen. Die Kräuterbutter Gewürzmischung zugeben und noch kurziterrühren. Abschließend den Röstzwiebel und die frisch gehackte Petersilie vorsichtig beimengen.
- 4 Mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank kühlen lassen.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Butter
1 TL	♦ Kräuterbutter Gewürzmischung
1 EL	♦ Röstzwiebel
1 EL	Frisch gehackte Petersilie



TIPP: Tipp: die Butter kann auch mithilfe von Silikonformen zu Sternen geformt werden.