

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 kurz weiterrühren. Abschließend die Röstzwiebel und die frisch gehackte Petersilie vorsichtig beimengen.
4. Mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank kühlen lassen.

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

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Butter
1 TL	Kräuterbutter Gewürzzubereitung
1 EL	Röstzwiebel
1 EL	Frisch gehackte Petersilie