



## Zutaten 6 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

250 g Butter

Gewürzzubereitung

1 EL Röstzwiebel

1 EL Frisch gehackte Petersilie



## Aufgeschlagene Braune Butter mit Kräutern und Röstzwiebel

Ō 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.