

## Besser als ihr Ruf: Butter

### Rezepte

#### Butterwolke (aufgeschlagene Butter)

Zutaten:

250 g Butter (Zimmertemperatur)  
50 ml Buttermilch  
2,5 g Salz

Vor dem Servieren Butter mit einem Handrührgerät ca. 10 Minuten aufschlagen, bis sie eine schaumartige Konsistenz entwickelt. Buttermilch und Salz hinzugeben und ca. 5 Minuten weiter aufschlagen, bis die Konsistenz der Butter der von frischer Schlagsahne ähnelt.

Butter bei Zimmertemperatur aufbewahren und auf einem Teller als „Wolke“ servieren.

#### Aromatisierte Butter

250 g Sauerrahmbutter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Dann nach Geschmack aromatisieren, z.B. mit:

- Safran und geriebener Zitronenschale
- geriebener Zitronenschale und feingehackte Rosmarinnadeln
- geriebener Zitronenschale und feingehackte baskische Anchovis
- geriebener Zitronenschale und krossgebratene Stückchen Serranoschinken
- geriebener Limettenschale und gehacktem frischem Koriander
- gehacktem Dill und Stückchen von geräuchertem Lachs
- orientalischen Gewürzen
- Lakritzpulver
- Vanillemark

... usw. je nach Geschmack. Dann in kleine Gläser abfüllen. Wenn die Buttermischungen nicht verbraucht werden, können sie in gut verschlossen tiefgekühlt werden.