

Dreierlei von der Alm-Butter

Für die Kürbiskern-Butter:

150 g weiche Butter	50 g Joghurt, 10%	50 g Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl	1 Prise Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für die steirische Kren-Butter:

50 g Speck	ca. 50 g Meerrettich	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	150 g weiche Butter	50 g Joghurt, 10% Fett
3 EL Meerrettich	Salz	Pfeffer

Für die Almkräuter-Butter:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	150 g weiche Butter	50 g Joghurt, 10% Fett
100 g gemischte Alm-Kräuter	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Kürbiskern-Butter:

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Die Kürbiskerne im Ofen rösten. Geröstete Kerne erkalten lassen und möglichst fein hacken. Weiche Butter mit Kürbiskernöl und fein gehackten Kürbiskernen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die steirische Kren-Butter:

Speck in der Pfanne oder im Ofen rösten. Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Meerrettich fein reiben und zur Butter geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls dazu geben. Meerrettich aus dem Glas dazu geben und alles vermengen. Mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter mit dem gerösteten Speck servieren.

Für die Almkräuter-Butter:

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und unter die Butter rühren. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken. .

Johann Lafer am 26. Juni 2025