

Selbstgemachte Butter

Für 4 Portionen:

1 L Sahne 0,5 Bund Schnittlauch 1 Prise Gewürzsalz

Sahne in eine Große Schüssel geben und so lange mit einem Handrührgerät schlagen, bis sich Molke und Butter voneinander trennen. Sobald die Butter fest genug ist, alles in ein Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit auswringen.

Ein Stück Backpapier auf der Arbeitsplatte auslegen und die im Geschirrtuch verbliebene Butter mit einem Spachtel in Form eines Rechtecks gleichmäßig darauf verstreichen.

Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

Schnittlauch und Gewürzsalz gleichmäßig auf der Butter verteilen. Die kurze Seite der Butter nach und nach einschlagen und vorsichtig vom Backpapier lösen, bis eine Art Butterrolle entstanden ist. Ein Stück vom gebrauchten Backpapier abschneiden, die Butterrolle darin einschlagen und mind. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Butter aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und nach Wunsch verwenden. Schmeckt gut auf Baguette.

Steffen Henssler am 30. Mai 2025