



## KRÄUTERBUTTER

### AUS SCHLAGSAHNE SELBERMACHEN

Ganz sicher wissen eure Kinder schon, dass die Milch nicht in Tetrapacks geboren wird, sondern von der Kuh stammt. Vielleicht auch, dass Butter etwas mit Milch zu tun hat. Aber wie wäre es, wenn ihr mit euren Kindern mal selber Butter macht? Das ist viel einfacher, als es klingt und ein Aha-Erlebnis, nicht nur für die Kleinen. Und damit es richtig lecker wird - wieso macht ihr nicht gleich Kräuterbutter?



Ihr benötigt für eine Butterportion:

- 500 ml flüssige Schlagsahne
- verschiedene Kräuter nach Belieben
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz
- ein Glas mit Schraubverschluss

Zunächst werden die Kräuter mit einem Wiegemesser zerkleinert. Ich habe bei meinem Versuch einige Stängel **Schnittlauch**, **Petersilie**, **Mönchsbart**, **Kerbel**, **Zitronenthymian**, **Rosmarin**, **Dill** und einige Blätter **Basilikum** genommen und das Ganze mit ein paar Krümeln **Salz** und dem **Knoblauch** fein gewiegt.

Dann habe ich die Kräutermasse in das Schraubglas gegeben, die Sahne hinterhergekippt und das Gefäß - **WICHTIG!** - gut verschlossen. Und dann:

### **SCHÜTTELN!!!**

Irgendwann kommt dann der Moment, in dem sich die Sahne in einen Butterklumpen und Buttermilch spaltet. Die Kräuter-Buttermilch gießt ihr am besten in eine Tasse (schmeckt ebenfalls sehr gut!) und drückt den Butterklumpen mit den Händen noch ein wenig aus. Ihr könnt die Kräuterbutter im Prinzip sofort verwenden. Am besten schmeckt sie natürlich auf frischem **Brot** oder auf **Grillfleisch**.

Falls ihr die Kräuterbutter ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren wollt (ihr könnt natürlich auch eine größere Menge zubereiten und portionsweise einfrieren), solltet ihr den Butterklumpen noch ein paarmal mit Wasser schütteln, bis das abgeessene Wasser klar herausläuft. Ich habe die Butter dann in eine verschließbare Plastikdose gegeben und mit dem Löffel draufgedrückt, um weiteres Wasser herauszupressen und abzugießen.

Das Ergebnis ist eine Kräuterbutter, wie wir sie noch nie gegessen haben. Einfach der Hammer! So wurde sie auch nie, als wir einfach normale Butter mit Kräutern gemischt haben.

[Gefunden bei [mama-im-job.de](http://mama-im-job.de): Beitrag von Petra A. Bauer, 05.02.2015]