

# Zitronen-Butter

Saucen&Marinaden » Aufstriche

## Zutaten (125g)

- » 125g Sauerrahmbutter
- » 1 Zitrone(n)
- » 1/2 EL Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1/2 EL scharfer Senf
- » 4 Stiele Zitronenthymian

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5min auf höchster Stufe weißschaumig schlagen. Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, bis er beginnt, hellbraun zu werden, dann mit Zitronensaft ablöschen, Salz zugeben und sirupartig einkochen.

2. Zitronenthymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Senf, Thymian und Zitronensirup mischen und mit dem Handrührgerät unter die geschlagene Butter mischen. Mit dem Kugelausstecher Butterkugeln formen, mit Zitronenschalenstreifen und Zitronenstückchen garnieren und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Nährwerte: 255kcal/E1g/F26g/KH5g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006

Rezept-Nr: 2078

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke