



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Estragon Butter im Glas



inkaufsliste:

Butter, 100 g

Estragon, 4 – 5 Stängel

Gemüsezwiebel, 1

Zitrone, 1 Bio

Senf

Salz






Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Estragon Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- viel Estragon klein hacken
- Zwiebel klein schneiden und blanchieren (ca. 1 min. in heißes Wasser)
- Zitronenschale klein schneiden

Zubereitung:

- Butter mit Estragon, den blanchierten Zwiebeln und der Zitronenschale gut verrühren
- mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Der Kräutergeschmack läßt sich durch Zugabe von jeweils wenig Kerbel, Thymian, Zitronenthymian oder Petersilie variieren.

Schmeckt gut zu:

- weißem Spargel
- grünem Spargel

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)