Tomatenbutter

Meine Kräuterbutter2 hat nicht nur mir gut geschmeckt und so mache ich weitere ähnliche Buttersorten. Hier kommt eine milde Kräuterbutter mit Tomaten-/Basilikumgeschmack, die ohne Chili auskommt.

1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 20 g Butter
16 Blätter Basilikum 6 Stängel Petersilie 5 cm Zweig Rosmarin
230 g Butter 4 El. Tomatenmark 1 Tl. Paprikapulver, süß 1 Tl. Salz 1 Tl. bunter Pfeffer

Die Butter lässt man bei Raumtemperatur für ein bis zwei Stunden weich werden. Dabei kann man schon die Schalotte und die Knolauchzehen sehr klein schneiden und mit etwas Butter in der Pfanne glasieren, aber nicht bräunen.

Danach wäscht man die Kräuter des zweiten Rezeptteils und schneidet sie sehr klein. Beim Rosmarin nutzt man ausschließlich die Blätter, während bei den anderen Kräutern auch die Stängel genutzt werden können, sofern sie weich sind.

Wenn die Butter endlich weich ist, gibt man alles aus den drei Rezeptteilen zusammen und vermengt es mit einem Handmixer oder auch mit etwas Anderem. Um die Kräuterbutter anschließend wieder in Form zu bringen, kann man sie beispielsweise wie eine Wurst in Alufolie einrollen, wobei man die beiden Enden zusammendreht. Das ergibt dann später ausgepackt eine Butterrolle. Gleich nach dem Befüllen ab damit in den Kühlschrank! Nach drei Stunden ist die Butter ausreichend hart.

Für meinen Geschmack kommt sie nicht ganz an meine Kräuterbutter2 heran. Aber wer auf Tomate/Basilikum steht, findet hier ein Rezept, was so schmeckt, wie es auf Grund der Zutaten zu erwarten war!

Impressum / Kontakt / Mail | **Datenschutzerklärung** | © Klaus Müller 2015 - 2022