

# Schneckenbutter

Kategorie: Allgemein

Rezept Nr.: 611

Portionen:

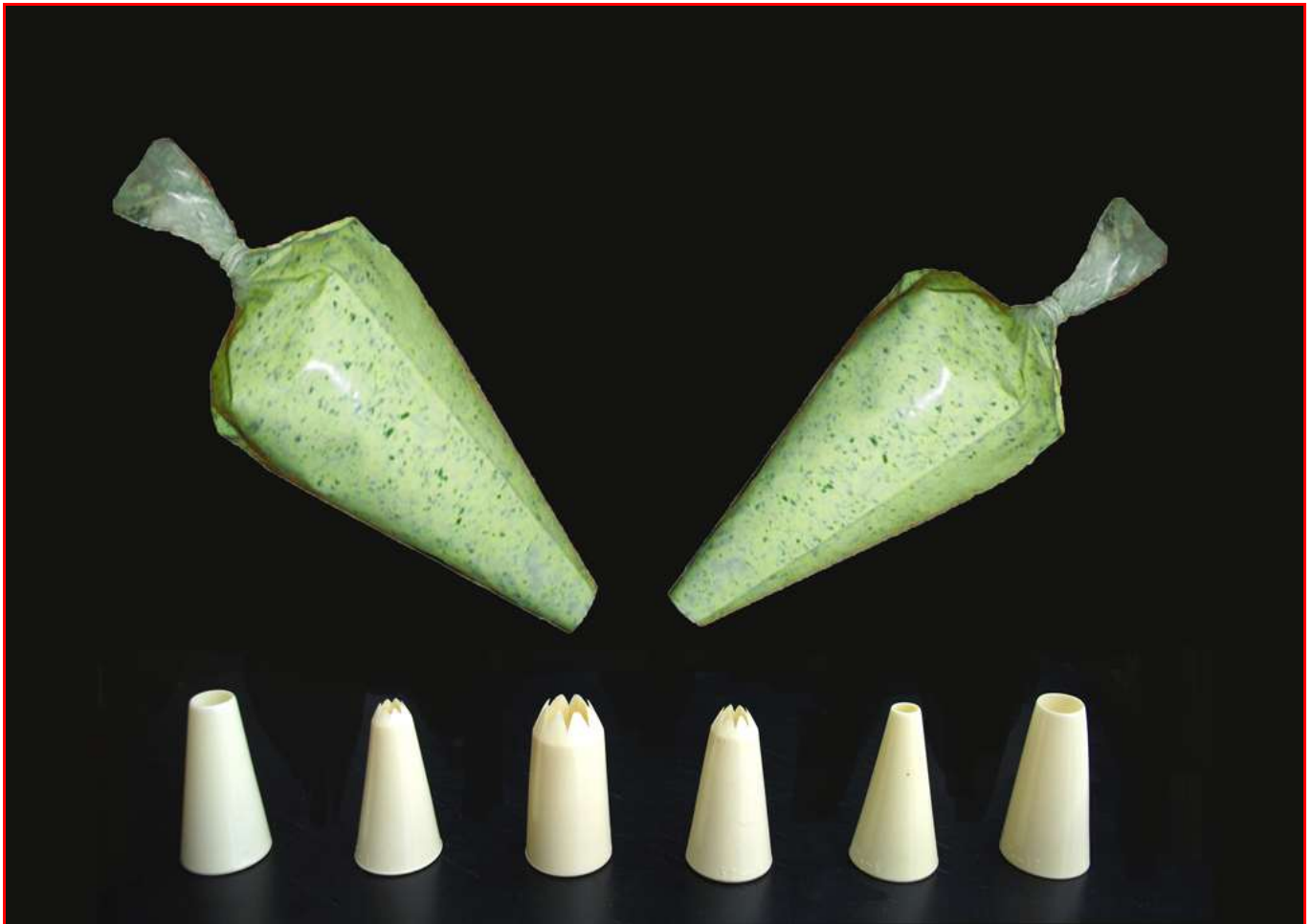
Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Butter	500 Gramm		
Salz	10 Gramm		
Pfeffer	2 Gramm	schwarz	<a href="#">Sarawak-Pfeffer</a>
Schalotten	40 Gramm		
Petersilie	100 Gramm		
Knoblauch	80 Gramm		

## Zubereitung

Für ein Steak oder 6 Schnecken lohnt es sich eher nicht, eigens eine Kräuterbutter selbst herzustellen. Aber man kann auch mehr machen und sie einfrieren. Die Menge reicht als Kräuterbutter für ca. 20 Portionen oder für 5 Dutzend Schnecken.

1. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Zutaten hacken bzw. mahlen und mit der weichen Butter vermischen. Im Kühlschrank aufbewahren.

2: Die Butter im Kühlschrank wieder etwas fester werden lassen, damit man sie mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen kann. Diese Rolle in mehr oder weniger große Portionsstücke schneiden, in Klarsichtfolie wickeln und einfrieren bis man sie braucht.



Notizen

---