

Kräuterbutter

für 10 Personen:

200 g	Kochbutter
50 g	Margarine
½	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen;durchgepresst
1	gehackte Zwiebel
100 g	frische gehackte Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Thymian, Majoran usw.)
1	Bund Petersilie gehackt
1 dl	Weisswein
2 cl	Cognac oder Brandy
	Salz , Pfeffer, Gewürze



Die weiche Butter und die Margarine in einem Rührwerk schaumig schlagen.

Die Zwiebel und Knoblauch mit etwas Butter andämpfen,

Die Gewürze beifügen mit dem Cognac und dem Weisswein ablöschen, erkalten lassen.

Die Kräuter, die Petersilie und den Pfanneninhalt mit der schaumigen Butter mischen.

Die Kräuterbutter abschmecken und in den Kühlschrank stellen.