



Rubrik: Senf und Soßen

Schnittlauchblütenbutter

Jahrzehnte meines Lebens habe ich Schnittlauchblüten im Irrglaube an das Verholzen der Pflanze, einfach abgezapft. Tatsächlich verholzt nur der Stängel, der die Blüte gebildet hat. Die Blüte selbst gehört zu den essbaren Blüten. So enthalten Schnittlauchblüten neben Farb-, Duft- und Aromastoffen auch Vitamine und Mineralstoffe. Oder um es anders auszudrücken, sie schmecken und sind gesund. Durch Zufall bin ich auf ein geniales Rezept gestoßen, habe es ausprobiert und möchte es euch nicht vorenthalten.

Ihr benötigt:

8 Schnittlauchblüten

250g weiche Butter

die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, sowie Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Die Zubereitung ist ganz einfach. Die Schnittlauchblüten waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone wird mit einer Reibe fein abgerieben. Nun alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe von Frischhaltefolie eine Butterrolle formen. Die Schnittlauchblütenbutter nun gut kühlen. So ist sie einige Wochen im Kühlschrank haltbar. Es ist für mich die leckerste Variante einer Kräuterbutter, die ich jemals probiert habe. Eine wundervolle Kombination aus den typisch zwiebligen Aromen, mit der Süße des Blütennektars. Die abgeriebene Zitronenschale gibt der Schnittlauchblütenbutter noch eine einzigartige geschmackliche Tiefe. Außerdem verleihen die Blüten der Kräuterbutter eine einmalige Farbe.



Viel Spaß beim Nachmachen.

Weitere Anleitungen und Rezepte findet ihr in meinem Blog unter <https://www.rs-projects.de> . Falls euch das ein oder andere Rezept gefällt würde es mich freuen, wenn ihr eine Nachricht in mein Gästebuch schreibt.