



## Ländle Würzbutter - 3 Varianten

### Knoblauchbutter

150g Ländle BIO-Butter  
 2 TL rosa Pfefferbeeren  
 1 Knoblauchknolle  
 1 EL Olivenöl  
 etwas feingehackte Salzzitrone  
 (alternativ Abrieb von ½ Bio-Zitrone  
 und Salz)  
 1 Spritzer Zitronensaft  
 Alufolie, Frischhaltefolie

Butter in kleine Stücke schneiden  
 und bei Zimmertemperatur weich  
 werden lassen. In der Zwischenzeit  
 den Knoblauch vorbereiten:

Backrohr auf 180° vorheizen.  
 Die Knoblauchknolle an der Ober-  
 seite (das spitze Ende) abschneiden,  
 so dass die einzelnen Zehen alle  
 offen sind. Die Knolle auf ein Stück  
 Alufolie geben mit Olivenöl beträu-  
 feln, verschließen und im Ofen 30  
 Minuten garen. Kurz auskühlen las-  
 sen und die weichen Knoblauchze-  
 hen herausdrücken. Der Knoblauch

verändert durch das Garen im  
 Ofen sein Aroma und wird deutlich  
 milder und bekömmlicher.  
 Für die Butter mindestens 3  
 Knoblauchzehen fein hacken.  
 Pfefferbeeren grob mörsern. Sal-  
 zitrone oder Abrieb, Zitronensaft,  
 Knoblauch und Pfeffer zur weichen  
 Butter geben und alles mit dem  
 Mixer aufschlagen. Nach Belieben  
 salzen. Ein Stück Alufolie mit einem  
 Stück Frischhaltefolie belegen.  
 Butter darauf geben und einrollen.  
 Die Enden eindrehen und im Kühl-  
 schrank lagern bzw. einfrieren.

### Kerbelbutter

150g weiche Ländle BIO-Butter  
 3 EL fein gehackter Kerbel  
 1 TL Pastis (oder anderer  
 Anisschnaps)  
 Abrieb von einer Bio-Zitrone  
 Salz, Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen.

Ein Stück Alufolie mit einem Stück  
 Frischhaltefolie belegen. Butter da-  
 rauf geben und einrollen. Die Enden  
 eindrehen und im Kühlschrank  
 lagern bzw. einfrieren.

### Café de Paris Butter

150g weiche Ländle BIO-Butter  
 Blättchen von einem langen Stiel  
 Thymian  
 wenig Estragon  
 1 Knoblauchzehe  
 8 Tropfen Worcestersauce  
 1 EL Ketchup  
 1 TL Dijonsenf  
 1 TL Paprika, 1 TL Curry  
 1 EL Cognac oder Weinbrand  
 Salz, Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen.  
 Ein Stück Alufolie mit einem Stück  
 Frischhaltefolie belegen. Butter da-  
 rauf geben und einrollen. Die Enden  
 eindrehen und im Kühlschrank  
 lagern bzw. einfrieren.