

## Wildkräuterbutter – Natur pur aufs Brot

Wenn der Sommer durch die Wiesen tanzt, wenn Giersch, Bärlauch, Gundermann, Vogelmiere und Schnittlauch ihre grünen Arme ausstrecken, dann ist die Zeit reif für eine Butter, die nicht nur nährt, sondern auch belebt: die Wildkräuterbutter. Sie verbindet das Urige mit dem Feinen, das Wilde mit dem Sanften – perfekt für Brotzeit, Grillabende oder als Begleiter zu Ofenkartoffeln und Gemüse.

Die Butter ist schnell gemacht und ein aromatischer Hochgenuss für Naturfreunde, Kräuterhexen und Genießer jeder Art.

Zutaten für Wildkräuterbutter (für ca. 250 g):

- 250 g weiche Bio-Butter (ungesalzen)
- Eine gute Handvoll frischer Wildkräuter, z. B.:
  - Giersch
  - Gundermann
  - Löwenzahnblätter
  - Vogelmiere
  - Bärlauch oder Knoblauchsrauke
  - Schnittlauch, Petersilie, Zitronenmelisse (nach Geschmack)
- 1 Prise Meersalz
- Optional: etwas Zitronenschale oder eine Prise Chiliflocken

Schritt-für-Schritt Anleitung:

1. Kräuter sammeln – Nur sichere, frische Kräuter verwenden.
2. Waschen & trocknen – Kräuter sanft reinigen und trocken tupfen.
3. Fein hacken – So entfaltet sich das Aroma besser.
4. Butter vorbereiten – Weich werden lassen, dann in eine Schüssel geben.
5. Vermengen – Kräuter und Salz unterrühren, evtl. Zitrone oder Chili hinzufügen.
6. Formen oder kühlen – In Gläser oder Rollen abfüllen, kühl lagern.

Tipp zur Verwendung:

- Auf frischem Bauernbrot oder Baguette
- Zum Grillen als Kräuterbutter
- Als besondere Würze zu Kartoffeln, Fisch oder Gemüse
- Zum Einfrieren in Portionen – so hast du immer einen Hauch Sommer parat!