

## Sendung vom 06.06.2006



Industriell hergestellte Produkte fallen bei den Experten durch.

Mehrwert

 Video

### Zum Beitrag

- › Sendung
- › Beitrag
- › Tipps
- › Ihre Meinung

## Kräuterbutter: Von gut bis scheusslich Tipps

### Kräuterroskis Kräuterbutter für die Grillsaison

- 500 g Butter  
küchenwarm 5 Minuten luftig aufschwingen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Spritzer Worcester Sause
- 1 Esslöffel Cognac
- 1 Kaffeelöffel grobkörniger Senf
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 2 Bund Schnittlauch
- 3 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Kaffeelöffel Thymian
- 1 Kaffeelöffel Rosmarin
- 1 Kaffeelöffel Estragon  
alle Kräuter mit scharfem Messer fein schneiden!
- 3 Eigelb

probieren, ev. nachwürzen mit Salz, Pfeffer, Tabasco

zu einer Rolle formen und einfrieren.