

## 8 streichzarte Gewürzbutter-Ideen für Genießer



Leicht gesäuerte oder Süßrahm-Butter ist mit ihrem milden, sahnigen Geschmack was Feines. Für Hefeteig unverzichtbar. In Saucen satter Geschmacksträger. Und auf Steaks, Backkartoffeln und anderen Grillköstlichkeiten ein leckeres Goodie – erst recht, wenn du sie mit Kräutern oder Gewürzen verfeinerst. Wie es funktioniert und welche 8 Gewürzbutter-Ideen künftig auf deinem Tisch nicht fehlen dürfen, erfährst du hier.

### Wie kommt die Butter zum Geschmack?

Einfacher könnte es fast nicht sein. Du brauchst als Basis weiche Butter, die sich gut mit den anderen Zutaten vermischen lässt. Schneid sie einfach in Würfel und lass sie bei Zimmertemperatur warm werden. Wem das zu lange dauert, kann die Butter auch 2 x 30 Sekunden in der Mikrowelle bei niedrigster Stufe aufwärmen. So ist sie sofort streichzart.

Dann geht es an die Geschmackskomponenten. Ein wenig Salz, frische Kräuter aller Art, Knoblauch oder etwas Zitronenabrieb – misch deine Extras nach Lust und Laune gründlich unter und lass sie im Kühlschrank ziehen.

### Wie bringst du Gewürzbutter in Form?



Roll die fertige Gewürzbutter einfach in Frischhaltefolie ein, um sie in Form zu bringen.

Du kannst die verfeinerte Butter natürlich einfach in einen dichten Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Schöner wird's allerdings mit Butter in Motivförmchen. Oder als kompakte Rolle: Dafür musst du die weiche Butter einfach in Frischhaltefolie einrollen und die Seiten wie bei einem Bonbonpapier verschließen. Ab in den Kühlschrank damit, aushärten lassen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

### Wie bewahrst du Gewürzbutter richtig auf?

Butter hat einen hohen Milchsäuregehalt und wird bei falscher Lagerung schnell ranzig. Kühle Temperaturen sind dagegen optimal, allerdings wird die Butter dabei hart und lässt sich nicht mehr so schön verstreichen. Lösung: Das Butterfach in deinem Kühlschrank. Kühl genug, um deine Butter haltbar zu machen. Mild genug, damit sie schon nach kurzer Zeit bei Zimmertemperatur wieder streichzart ist.

Übrigens: Du kannst Butter problemlos einfrieren. Pure Butter bleibt auf diese Weise bis zu 3 Monate haltbar. Je nachdem, wie du sie verfeinerst, kann sich die Haltbarkeit allerdings deutlich verkürzen. Aber einige Wochen bleibt die selbstgemachte Gewürzbutter lecker und frisch. Je nach Größe des Butterstücks braucht die Butter ca. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank zum Auftauen. Schneller geht's bei Zimmertemperatur. Oder – für ganz Eilige – in der

## 8 streichzarte Gewürzbutter-Ideen für Genießer

Mikrowelle auf niedrigster Stufe für einige Minuten.

In einem luftdichten Behälter aus Glas oder Porzellan bleiben Duftnoten von Brokkoli, Wurst oder Resteküche deiner Butter fern. Wenn du sie einfrierst, solltest du zusätzlich zur Originalverpackung noch eine TK-taugliche Tupperware oder einen Gefrierbeutel nutzen

### Vegane Butter mit Geschmack

Wenn du tierische Produkte von deinem Speiseplan gestrichen hast, kannst du statt Butter auch hochwertige Margarine verwenden. Zwar fehlt der typisch rahmige Buttergeschmack, aber auch in dem Aufstrich auf Pflanzenbasis funktioniert der Gewürzmix prima.

## 8 Rezeptideen für selbstgemachte Gewürzbutter

### Zitronen-Thymian-Butter

Sahnige Butter trifft Zitrone und Thymian und bildet spontan ein super leckeres Trio – besonders zu gegrilltem Fischfilet oder zarten Scaloppine kann sich Zitronen-Thymian-Butter sehen lassen. Sie veredelt aber auch Salzkartoffeln oder einfache Stullen mit ihrem dezenten Aroma. [Zum Rezept](#)



[Thymian-Zitronen-Butter](#)

### Für Feinschmecker: Rotwein-Butter

Für dieses Rezept wurden fein gewürfelte Schalotten ausgiebig in Rotwein eingekocht und mit Balsamico, Piment, Knoblauch und allerhand weiteren Leckereien vermischt. Erst dann darf sich die Reduktion mit Butter zu einem echten Feinschmecker-Aufstrich verbinden. [Zum Rezept](#)



[Rotwein-Butter](#)

### Unwiderstehliche Knoblauchbutter

Am Anfang war die Butter! Aber weil die schnell ein bisschen langweilig wurde, durften sich reichlich Knoblauch und ein paar Gewürze dazugesellen. Das Ergebnis: Richtig, richtig gute Knoblauchbutter, die du wirklich jedem aufs Brot schmieren darfst. [Zum Rezept](#)



[DIY Knoblauchbutter](#)

### Süßer Aufstrich: Zimt-Honig-Butter

Wenn es in deinem Zuhause nach Zimt riecht, ist entweder Weihnachten oder die unvergleichliche Zimt-Honig-Butter kommt zum Einsatz. Auf Hefeschnecken, Pancakes oder luftigen Brioche sorgt diese süße Leckerei 365 Tage im Jahr für Glückseligkeit. [Zum Rezept](#)

## 8 streichzarte Gewürzbutter-Ideen für Genießer



Honig-Zimt-Butter



Tomatenbutter

### DIY Kräuterbutter

Was wäre die Grillsaison ohne Kräuterbutter! Petersilie, Dill, Schnittlauch und Liebstöckl – die geballte Kräuterpower kann sich hier so richtig breit machen und veredelt Koteletts, Steaks und Hähnchenspieße. Wie du Kräuterbutter selber machst? Finde es heraus. [Zum Rezept](#)



Selbstgemachte Kräuterbutter

### Butter-Terrine mit 3 Schichten

Ein kleines Kunstwerk zum Verstreichen. Die bunte Buttermischung setzt sich aus drei unterschiedlichen Sorten zusammen, die Schicht für Schicht ihren Geschmack entfalten. Ofenfrische Baguettes oder Walnussbrot dick bestreichen, herzhaft abbeißen und im Butterhimmel schweben. [Zum Rezept](#)



Bunte Gewürzbutter

### Tomatenbutter mit Rosmarin und Chili

Für Butterbrote, die nichts als Futterneid entfachen: Getrocknete Tomaten, Rosmarin und ein Hauch von Chili verwandeln milden Standard in eine echte Deluxe-Variante. Schmeckt nicht nur auf Brot, sondern verfeinert auch Pasta, zarte Fleischgerichte oder Pfannengemüse. [Zum Rezept](#)

### Ganz schön würzig: Knoblauch-Pfefferbutter

Die hat Pfeffer im Töpfchen! Einmal auf Zimmertemperatur erwärmt, lässt sich rahmige Butter problemlos mit Knoblauch, Pfefferkörnern und Zitronensaft mixen. Ab in die Form und im Kühlschrank kalt stellen, bis ein saftiges Steak und heiße Grillkartoffeln auf deinem Teller liegen. Mit so ein bisschen Pfefferbutter on top sind die nämlich gleich doppelt so

## 8 streichzarte Gewürzbutter-Ideen für Genießer

lecker. [Zum Rezept](#)



Knoblauch-Pfeffer-Butter