

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Kräuter- und Pfefferbutter

### Zutaten

Für die Pfefferbutter:

250 g

Margarine (Alsan)

1

Zitrone

2-3 TL

bunter Pfeffermix

Salz nach Belieben

Für die Kräuterbutter:

250 g

Margarine (Alsan)

1

Knoblauchzehe

1 Bund

gemischte Kräuter wie Kerbel, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Bärlauch

Salz nach Belieben

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

### Zubereitung

Für die Pfefferbutter Margarine in kleine Stücke schneiden und an der Wärme weich werden lassen. Schale der Zitrone fein abreiben. Pfeffer im Mörser oder mit der Pfeffermühle grob mahlen. Beides unter die Margarine rühren und mit Salz nach Geschmack abschmecken.

Für die Kräuterbutter Margarine ebenfalls in kleine Stücke schneiden und an der Wärme weich werden lassen. Kräuter waschen und verlesen, grobe Stiele entfernen. Mit einem scharfen Küchenmesser fein schneiden. Knoblauchzehen schälen und zur Margarine pressen. Pfeffer grob mahlen, mit den Kräutern unter die Margarine rühren und mit Salz nach Geschmack abschmecken.

Beide Buttersorten in Gefässe streichen und im Kühlschrank wieder hart werden lassen. Alternativ in einen Dressiersack geben und kleine Tuffs auf einen Teller spritzen oder Formen ausstechen.

Rezeptgruppe: Beilage.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2013-1](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2013-03-25 11:56:24

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2192](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2192)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2192&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2192&lang=de)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>