
Aprikosen - Curry - Butter

Zutaten: 125 g Butter
1 gehackte Zwiebel
4 getrocknete Aprikosen
(ungeschwefelt)
1 TL Curry
0,5 TL Picata (scharfe Gewürzmischung)
1 TL Koriander (gemahlen)
Vollmeersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Die weiche Butter schaumig schlagen. Die Aprikosen einige Stunden vorher einweichen. Dann die Zwiebel und die Aprikosen in Würfel schneiden und zu der Butter geben. Mit den Gewürzen, sowie Vollmeersalz und Pfeffer pikant abschmecken. Alles mit der Hand oder mit einem Rührgerät vermischen.

Quelle: erhalten von Ulrike Schenker
Erstellt von: Anke Voelker - Gesundheits- u. Kneippberaterin GGB

Sesambutter

Zutaten: 150 g Butter
100 g Sesam
1 TL Kräutersalz

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen. Sesam in trockener Pfanne leicht rösten, bis er duftet. Erkalten lassen, grob mahlen.

Alle Zutaten vermischen, kräftig abschmecken.

Variante:

Einen gehäuften Esslöffel kleingeschnittene Zwiebel in wenig Butter glasig dünsten, unter die Butter-Sesam-Masse rühren.

Kräuterbutter

Zutaten: 250 g Butter
4 EL Olivenöl
0,5 TL Vollmeersalz
1 Zwiebel
6 EL frische Kräuter

(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Kresse, Zitronenmelisse, Brennnesseln, Löwenzahn, Borretsch, Pfefferminze, Rosmarin, Radieschenblätter...)

Zubereitung:

Butter, Olivenöl und Vollmeersalz schaumig schlagen. Zwiebel und Kräuter fein hacken und mit der Butter verrühren.

Zum Garnieren können verschiedene farbige, essbare Blüten verwendet werden: z.B. Ringelblumenblüten, Gänseblümchenblüten, Kapuzinerkresseblüten, Löwenzahnblüten...

Gurken- und Radieschenstücke sehen auch hübsch aus.

Mohnbutter

Zutaten: 100 g Mohn
100 g Butter
80 g Honig
1 Prise Vanille

Zubereitung:

Mohn fein mahlen und mit Butter, Honig und Vanille verrühren.

Quelle: "Biologisch kochen und backen" Helma Danner

Himbeercreme oder Erdbeercreme

Zutaten:

125	g	Butter
125	g	Himbeeren oder Erdbeeren
1 - 2	TL	Akazienhonig
2	MS	Vanillegewürz

Zubereitung:

Früchte in ein hohes Gefäß geben, Akazienhonig und Vanille dazugeben. Mit einem Mixstab pürrieren. Die sehr weiche Butter hinzufügen und mit einem Handrührgerät 1 - 2 Minuten schlagen, damit sich Butter und Früchte cremig verbinden. Im Kühlschrank wird das cremige wieder fest.

Majorantöpfchen

Zutaten:

Brandteig 125 g Wasser
 1 MS Vollmeersalz
 35 g Butter
 75 g Weizen, sehr fein mahlen

Zubereitung:

Wasser mit Salz und Butter aufkochen, von der Kochstelle nehmen, und das Mehl auf einmal in die Flüssigkeit schütten. Alles rasch zusammenrühren, bis die Masse sich als Kloß geformt hat. Erkalten lassen.

125 g Butter
3 TL Majoran
1 TL Kräutersalz
0,5 TL Pfeffer
2 EL Petersilie
1 BD Schnittlauch
1 MS Paprika
1 MS Picata
1 MS Nelken
1 MS Koriander

weiter nächste Seite

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen. Mit dem Brandteig und den Gewürzen zu einer glatten Masse verrühren.

Quelle: „Streicheleinheiten“ - Ilse Gutjahr und Erika Richter
Erstellt von: Anke Voelker - Gesundheits-u. Kneippberaterin GGB