



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

1000 Kräuterbutter Rezepte



Dillbutter



Estragonbutter



klassische Kräuterbutter



Zitronenbutter



Parmesanbutter



Gemüsebutter



Kräuterbutter mediterran



Frankfurter Kräuterbutter



Lachsbuter



Thunfischbutter

1000 Kräuterbutter Rezepte

nein, so viele haben wir bei sexyglasfutter noch nicht. Aber die vielseitigsten Geschmacksrichtungen für selbst gemachte „Butter“ haben wir für euch. Alle unsere Butter Rezepte sind einfach und schnell in der Zubereitung. Nachfolgend ein paar zusammengefasste Tipps, welche Butter zu welchem Essen passt.

Dillbutter – dazu passt:

- gegrillte Riesengarnelen
- gegrillter Thunfisch
- im Salzteig gebackene Dorade
- panierte Zucchini-scheiben
- Baguette

Estragon Butter – dazu passt:

- weißer Spargel
- grüner Spargel

Frankfurter Kräuterbutter - dazu passt:

- Baguette
- Folien - Pellkartoffeln

Krabbenbutter – dazu passt:

- frisches Baguette
- Rührei
- gebratener Fisch (Lachs, Heilbutt, Seezunge, Rochenflügel, Wolfsbarsch, Seeteufel und Jakobsmuscheln)

Klassische Kräuterbutter – dazu passt:

- frisches Stangenbrot
- Steaks
- Burger / Frikadellen
- gegrillter Fisch
- gebratener Spargel

Kräuter Butter mediterran – dazu passt:

- Ciabatta
- geröstete Tramezzini
- gegrillter Fisch
- Kalbsteaks

Lachs Butter – dazu passt:

- frisches Baguette
- zum Gratinieren auf Lachsfilet

Parmesan Butter – dazu passt:

- panierte Schnitzel
- dünnes Kalbsteak
- Drillingskartoffeln

Schnittlauch Butter – dazu passt:

- Pellkartoffeln (von frischen Drillingskartoffeln)
- gebratener Fisch
- frisches Baguette

Thunfischbutter – dazu passt:

- frisches Baguette
- gebratene Nudeln
- vielseitig als Brot und Sandwichaufstrich

Zitronen Butter – dazu passt:

- gebratener und / oder gegrillter Fisch – insbesondere Lachs

Diese Empfehlungen haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit - jeder sollte mit seinem eigenen Geschmack experimentieren.