

Schüttel-Kräuterbutter

Zutaten:

400 g Sahne

frische Kräuter wie Kresse oder Schnittlauch/Petersilie

etwas Salz

So geht's:

Kleine Marmeladen-Gläser etwa zur Hälfte mit der Sahne befüllen, fest verschließen und kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heißt es weiter schütteln.

Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in Buttermilch schwimmt. Die Buttermilch über einem Sieb ableeren und die übrige Butter aus allen Gläsern in eine kleine Schale geben. Butter mit frischen Kräutern und Salz verfeinern.

Guten Appetit!