

# Gebrauchsanweisung für Butterformen

- Die Butterform vor dem ersten Gebrauch lauwarm ausspülen.
- Anschließend 1–2 Minuten gründlich unter eiskaltem Wasser abspülen; so kann die Butter nicht anschmelzen und mit der Holzoberfläche verkleben.
- Dann so viel streichfähige Butter in die Form einfüllen, dass ein kleiner Berg entsteht.
- Nach 3–4 Minuten im Kühlschrank die Butter auf ein Brettchen oder einen Teller aus der Form lösen – je nach Butterform – stürzen und die Holzform vorsichtig abziehen oder mit Hilfe des Stößels aus der Butterform drücken.
- Die Form nach dem Gebrauch lauwarm und ohne Zusatz von Spülmittel auswaschen und an der Luft trocknen lassen.

## Kräuterbutter

250 g warme Butter mit 1 Bund feingehackter Petersilie und 1 Bund frischem Dill, ½ Teelöffel Salz und etwas Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt toll zu Fisch und Fleisch sowie zu gerösteten Gemüsescheiben frisch vom Grill.

## Knoblauchbutter

2–3 Zehen einer Knoblauchknolle schälen, blanchieren, sehr fein hacken, mit 125 g warmer Butter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn eine besonders feine Konsistenz gewünscht wird, die Butter durch ein Haarsieb streichen. Passt gut zu gebratenem Fleisch und Fisch oder Gemüse mit Knoblauchbutter überbacken.

## Tomatenbutter

125 g warme Butter mit 1–2 Esslöffel Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, ½ Teelöffel Oregano, 1 Messerspitze Estragon mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt toll zu geröstetem Oliven- oder Zwiebelbrot und gibt gegrilltem Fisch oder Fleisch einen leckeren, mediterranen Geschmack.