

Schüttel-Kräuterbutter

Zutaten:

Sahne
frische Kräuter
Salz

So geht's:

Die Sahne im Becher oder in der Flasche kurz aufschütteln. Die Gläser zu maximal zwei Dritteln befüllen, fest verschließen und 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 ableeren und die Butter mit frischen Kräutern und Salz verfeinern.

Guten Appetit!