

Kräuterbutter

je nach Verbrauch 8-4 Pakete Markenbutter

Zuerst schält man 3-4 Knollen Knoblauch und kocht sie ganz fein.

Dann wäscht man die Kräuter, trocknet sie und kocht sie ganz fein.

Kann mengt man sie gut mit der Butter und dem Knoblauch durch

Dazu gibt man noch Kräuterbuttergewürz, Zitronensaft, Salz und Worcestersauce.

bei +4- +8°C lagern.

sauce vinaigrette

1 Teil Essig und 4 Teile Öl mit Salz und Pfeffer würzen und reichlich gekochte Kräuter unterrühren.

(evtl noch hartgekochte Eier)