



### FrISChe Butter

Butter zählt zu den ältesten Lebensmitteln, die aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch gewonnen werden konnten. Der Rahm, der sich oben auf der Milch absetzte, wurde vorsichtig abgeschöpft. Je nach Menge kam er in ein Stoßbutterfass, ein Butterfass mit Handkurbel oder ein Butterglas. Durch kräftiges Stoßen oder Kurbeln verklumpten die Fettkügelchen, bis sich Butter und Buttermilch trennten. In ihrem März-Rezept zeigt unsere historische Hausfrau Iris, wie man frISChe Butter selbst herstellt. Anschließend verarbeitet sie die Masse zu Kräuterbutter, Senfbutter und Epikureer-Butter. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit

Zutaten:

Für die Herstellung von ca. 220-250 Gramm  
Butter:

für die Herstellung von ca. 220-250 Gramm  
Butter:

800 Milliliter Sahne, frisch

200 Milliliter Buttermilch

Für die Kräuterbutter:

125 Gramm Butter, frisch

1 Esslöffel gemischte Kräuter (z. B. Kerbel,  
Estragon, Pimpinelle, Schnittlauch und  
Petersilie)

1/2 Zitrone, Saft

Salz

Für die Senfbutter:

3 Esslöffel Butter, frisch

2 Eidotter, hartgekocht

3 Esslöffel Senf

1. Die frISChe Sahne in eine leere 1 Liter Milch-  
Flasche umfüllen und mit der Buttermilch  
aufgießen.

2. Die Flasche verschließen, leicht schwenken  
und für drei Tage bei Zimmertemperatur stehen  
lassen.

3. Die Buttermilch säuert die Sahne und  
beschleunigt somit den Prozess der für das  
spätere Buttern vonnöten ist.

4. Die Butterschleuder zuerst mit heißem, nach  
dem Abkühlen mit eiskaltem Wasser befüllen  
und stehen lassen.

5. Nach den drei Tagen Säuerungszeit, die Sahne  
in die vorbereitete leere Butterschleuder oder das  
Butterglas umfüllen und so lange kurbeln, bis  
sich die Fettklumpchen gebildet haben und das  
Drehen schwerfällt.

6. Die Butter mit der Buttermilch durch ein Sieb  
gießen.

7. Die Butter bis zu dreimal in eiskaltem Wasser  
auswaschen, dabei gut kneten und pressen,  
sodass die überschüssige Buttermilch nicht in der

## Rezepte aus dem Hessenpark



Salz und Pfeffer

Butter verbleibt und diese schneller ranzig werden lässt.

Für die Epikureerbutter:

Tipp: Alternativ kann die Butter auch in einer Küchenmaschine mit Quirl hergestellt werden. An den Spritzschutz denken!

125 Gramm Butter

4 Sardellen, fein gehackt und zerrieben

Für die Kräuterbutter:

3 Eidotter, hartgekocht

1. Die Kräuter fein hacken.

4 Pfeffergurken, fein gehackt

2. Die Kräuter mit dem Saft einer halben Zitrone, etwas Salz und der frischen Butter verrühren. Fertig.

1 Teelöffel Senf

Für die Senfbutter:

Je 1 Teelöffel Estragon und Schnittlauch

1. Die Butter und den Senf in einem Schälchen verrühren.

2. Die zwei hartgekochten Eidotter, Salz und Pfeffer dazugeben.

Für die Epikureerbutter:

1. Die Butter mit den zerriebenen Sardellen und zerdrückten, gekochten Eidottern in einem Schälchen vermischen.

2. Die feingehackten Pfeffergurken, den Senf sowie Estragon und Schnittlauch hinzugeben