Gebrauchsanweisung für Butterkugelformer

- Die Brettchen vor dem ersten Gebrauch lauwarm abspülen und für 2 Stunden in einer Wasserschüssel quellen lassen.
- Die kalte Butter wird mit einem Messer in gleichmäßige Würfel geschnitten. Diese Würfel werden zwischen den gerillten Brettseiten durch gegenläufiges Drehen der Brettchen zu Kugeln geformt. Hat sich eine Kügel gebildet, lässt man dieses in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel gleiten.
- Vor dem Servieren lässt man diese nassen Butterkugeln auf Küchenpapier abtropfen.
- Nach Gebrauch die Bretter ohne Zusatz von Spülmittel unter lauwarmem Wasser abwaschen und aufrecht an der Luft zum Trocknen aufstellen. Bitte beim Trocknen nicht ins direkte Sonnenlicht oder in die Nähe von Hitzequellen.

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.

optiwood