



Wildkräuter- Blütenbutter à la Ingrid Flora Hochfilzer

Zutaten:

- 150g (weiche) Butter
- 1 Stk Knoblauchzehe (feingehackt)
- Österr. Bio-Steinsalz
- Kräuter – siehe unten

Zubereitung:

Geben Sie die Gewürze zur (weichen) Butter hinzu und vermischen Sie alles gründlich mit einem Mixer. Sobald alles gut verrührt ist, stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank, bis die Butter wieder fest ist.

Braten Sie den Knoblauch langsam bei niedriger Temperatur in reichlich Butter an, gewürzt mit Salz, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer.

Danach den Knoblauch abseihen. Die perfekt aromatisierte Butter, die davon übrig bleibt, mischen wir nun unter die andere Butter, sobald sie etwas abgekühlt ist, und voilà!

Informationen zu den Kräutern:

(Verwenden Sie so viel, wie Sie mögen)

Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel, Löwenzahnblätter, Spitzwegerich, Oregano, Majoran, Salbei und Rosmarin werden leicht in Butter und Salz bei niedriger Temperatur angebraten und dann fein gehackt.

Zusätzlich können BIO-Rosenblüten, Salbeiblüten, Rotkleeblüten, Gänseblümchen, usw. verwendet werden.





Wild herb and flower butter

à la Ingrid Flora Hochfilzer

Ingredients:

- 150g (softened) butter
- 1 clove garlic (small, finely chopped)
- Austrian organic rock salt
- Herbs - see below

Add the spices to the softened butter and mix well. Once the mixture is well blended, place the bowl in the fridge until the butter hardens again.

Slowly sauté the garlic in plenty of butter, salt, a pinch of sugar and freshly ground pepper over a low heat.

Then strain the garlic. Once the perfectly seasoned butter has cooled, mix it with the other butter and voilà!

Information about the herbs:

(Use as much as you like!)

Chives, parsley, lovage, dandelion leaves, plantain, oregano, marjoram, sage and rosemary are lightly sautéed in butter with salt at a low temperature and then finely chopped.

You can also use organic rose petals, sage flowers, red clover flowers, daisies and others.

Preparation:



FLORA
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL
HOCHFILZER

