

INFORAMA MONATS-REZEPT

JULI 2018



KRÄUTERBUTTER SELBSTGEMACHT

250 g Butter, weich
2 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Majoran
½ TL Salz
Pfeffer
2 EL Zitronensaft

Kräuter fein hacken und zusammen mit den anderen Zutaten mit der weichen Butter gut vermischen.

Passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln etc.

Variationen:

Knoblauchbutter: 3 Knoblauchzehen zur Butter pressen und mischen.

Chilibutter: 2 Chilischoten halbieren, entkernen, fein hacken unter die Butter mischen.

Tomatenbutter: 6 getrocknete Tomaten sehr fein hacken und unter die Butter mischen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 2 Wochen ; Tiefgekühlte 2–3 Monate.

GRILLEN – MEHR ALS BRUTZELN AUF OFFENEM FEUER...

Braten über dem offenen Feuer ist eine ursprüngliche Methode des Garens von Lebensmitteln. Sie verlangt die Beherrschung des Feuers, ein gutes Gespür für die Fleischstücke und benötigt kein Kochgeschirr.

Grillen ist eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitbeschäftigungen, die sich vor allem im Sommer grosser Beliebtheit erfreut. Der Grill gilt bis heute als vorwiegend männliche Domäne, was wohl dem tiefverwurzelten Bedürfnis Feuer zu machen entspricht. Nirgendwo sonst sind die Rollen zwischen Mann und Frau noch so festgelegt wie beim Grillen: In neun von zehn Fällen steht der Mann am Grill.

Wissenschaftler untermalen diese Aussagen mit einem weiteren bemerkenswerten Argument: Wer Feuer anzündet, steht in der Sozialhierarchie ganz oben.

Gegrillt wird in Privatgärten, auf Balkonen sowie auf öffentlichen oder vereinseigenen Grillplätzen und ist ein wunderbares Vergnügen.