

Kräuterbutter selber herzustellen ist keine Hexerei und viel interessanter als irgendein Produkt im Laden zu kaufen. Mit eigenen Küchenkräutern und Gewürzen ist es möglich, etwas ganz Feines und Besonderes zu schaffen.

Je nach Geschmack können die Zutaten geändert oder anders abgestimmt werden. Versucht's einmal!

Pro 4-er Arbeitsgruppe braucht ihr

Zutaten:		Material:	
2	Zweige Basilikum (ca. 4 cm)	–	Bestimmungsbücher (z.B. Duft- und Aromenpflanzen)
8	Stiele Schnittlauch		
4	Zweige Petersilie	2	Schüsseln
125 g	Butter	4	Rüstmesser
4	Frischbackstangenbrote	4	Schneidebretter
–	Salz, Pfeffer	2	Gabeln
		2	Messer zum Bestreichen
		2	Scheren
		–	Alufolie
		–	Massstab
mitnehmen			

Und so wirds gemacht:

1. Schneidet im Kräutergarten die benötigten Kräuter ab.
2. Betrachtet die Kräuter genau und riecht an ihnen. Kennt ihr sie? In den Bestimmungsbüchern findet ihr genauere Angaben zu diesen Pflanzen.
3. Versucht, die Kräuter auch mit geschlossenen Augen am Duft zu erkennen, indem ihr euch gegenseitig die Kräuter in veränderter Reihenfolge präsentiert.
4. Wascht die Kräuter unter dem Wasserhahn und hackt sie so fein wie möglich.
5. Mischt die Butter und die gehackten Kräuter in der Schüssel. Fügt eine Prise (Messerspitze) Salz und Pfeffer bei.
6. Mit der Kräuterbutter könnt ihr nun das halbierte Brot bestreichen und die beiden Brothälften wieder zusammenklappen.
7. Anschliessend umwickelt ihr das Brot mit Aluminiumfolie (Folie möglichst sparsam verwenden) und legt es im Kühlschrank zum grillieren bereit. En Guete!
8. Reinigt euer Arbeitsmaterial und legt es sauber an seinen Ausgangsort zurück.