

3 x selbstgemachte Grillbutter mit Pfiff



Ihr plant einen Grillabend und sucht nach der perfekten Ergänzung zu saftigen Steaks, knusprigem Brot oder gegrilltem Gemüse? Selbstgemachte Grillbutter – oder besser gesagt, Butter mit Raffinesse – ist eure Geheimwaffe. Ob mit Kräutern, Knoblauch oder Chili – wandelt euren Grillabend in ein kulinarisches Erlebnis.

- **Kräuter-Knoblauch-Butter**

- **Frische Zitrusbutter**

- **Würzige Chili-Butter**

Kräuter-Knoblauch-Butter

Zutaten für etwa 200 g Butter:

200 g	ungesalzene Butter, zimmerwarm
2–3	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	frische Petersilie, fein gehackt
1 TL	Thymian, fein gehackt
Salz & frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack	



Zubereitung Kräuter-Knoblauch-Butter

1. Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird. Nun rührt ihr die Butter mit einem Schneebesen oder einer Gabel cremig, bis sie eine gleichmäßige, lockere Konsistenz hat. Dies sorgt dafür, dass sich die weiteren Zutaten später gut verteilen lassen.
2. Kräuter waschen und sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken oder pressen.
3. Fügt nun den fein gehackten Knoblauch, die Petersilie und den Thymian zur cremig gerührten Butter hinzu. Rührt alles gut durch, bis die Zutaten gleichmäßig in der Butter verteilt sind. Achtet darauf, dass sich der Knoblauch nicht an einer Stelle sammelt.
4. Butter mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5. Legt nun ein Stück Frischhaltefolie auf eure Arbeitsfläche und gebt die Kräuterbuttermasse auf die Folie. Formt die Butter mithilfe der Folie zu einer Rolle (etwa 3–4 cm Durchmesser). Achtet darauf, dass die Rolle fest und gleichmäßig ist. Dann wickelt ihr die Folie fest um die Butterrolle und dreht die Enden wie bei einem Bonbon ein.
6. Legt die Rolle für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank, bis die Butter wieder fest ist. Dies erleichtert später das Schneiden in Scheiben.



Tip: Neben Petersilie und Thymian eignen sich auch Schnittlauch, Dill, Rosmarin oder Bärlauch sehr gut. Je nach gewünschtem Aroma könnt ihr die Kräuter mischen oder austauschen.

Frische Zitrusbutter

Zutaten für etwa 200 g Butter:

200 g	ungesalzene Butter, zimmerwarm
1 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
½	TL Salz
¼	TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung Frische Zitrusbutter:

1. Butter in einer Schüssel cremig rühren.
2. Zitronen- und Orangenschale mit einer feinen Reibe abreiben, dabei nur den farbigen Teil verwenden.
3. Schale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zur Butter geben und gründlich vermischen.
4. Die Mischung auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, Enden eindrehen und im Kühlschrank mindestens 1-2 Stunden fest werden lassen.
5. Zum Servieren in Scheiben schneiden und direkt auf das heiße Grillgut legen.



Tipps zur frischen Zitrusbutter:

- Verwendet für die Zitronen- und Orangenschale einen **feinen Zestenreißer** oder eine Microplane-Reibe. Achtet darauf, nur die äußere, farbige Schicht abzureiben und die weiße, bittere Unterschicht zu vermeiden.
- Für ein **intensiveres Aroma** könnt Ihr die abgeriebene Zitrus- und Orangenschale mit dem Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel kurz mit einem Löffel zerdrücken, bevor Ihr sie zur Butter gebt. So werden die ätherischen Öle besser freigesetzt.
- Da die Säure von Zitronen variieren kann, tastet Euch beim Zitronensaft vorsichtig an die Menge heran. Gebt den Saft teelöffelweise hinzu und probiert zwischendurch, um die **perfekte Balance** zu finden.

Würzige Chili-Butter

Zutaten für etwa 200 g Butter:

200 g	ungesalzene Butter, zimmerwarm
1-2	frische rote Chilischoten, entkernt und sehr fein gehackt (oder 1 TL getrocknete Chiliflocken)
1 TL	Paprikapulver (geräuchert oder edelsüß)
½ TL	Salz
1	Knoblauchzehe, sehr fein gehackt oder gerieben
Optional: ½ TL Honig für eine milde, ausgleichende Süße	



Zubereitung Würzige Chili-Butter:

1. Butter in einer Schüssel cremig rühren.
2. Frische Chili fein hacken – wer es milder möchte, entfernt die weißen Innenhäute und Kerne.
3. Chili, Paprikapulver, Salz, Knoblauch und optional Honig unter die Butter mischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
4. Die Mischung auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, Enden eindrehen und im Kühlschrank mindestens 1- 2 Stunden fest werden lassen.
5. Zum Servieren in Scheiben schneiden und direkt auf das heiße Grillgut legen.



Tipps zur Würzige Chili-Butter:

- Für ein rauchiges Aroma in der Chili-Butter könnt Ihr einfach geräuchertes Paprikapulver oder Rauchsatz verwenden
- Eine weitere einfache Methode ist die Verwendung von Chipotle-Pulver, das Schärfe und Raucharoma kombiniert.
- Eine Kombination aus geräuchertem Paprikapulver und Chipotle-Pulver bringt Schärfe, Tiefe und Rauchgeschmack, ohne dass Ihr extra räuchern müsst. Das passt perfekt zu gegrilltem Steak, Maiskolben und knusprigem Brot.

Tipps und Tricks für die perfekte selbstgemachte Butter:

- Für die ideale selbstgemachte Butter ist die richtige Konsistenz entscheidend. Verwendet zimmerwarme Butter – zu kalte Butter lässt sich nicht gut mit Kräutern oder Gewürzen vermischen. Ist die Butter zu weich oder flüssig, lasst sie kurz im Kühlschrank anziehen, bevor Ihr sie formt. So gelingt jede Grillbutter perfekt.
- Um das Aroma Eurer selbstgemachten Butter zu intensivieren, könnt Ihr Kräuter anrösten: Petersilie, Thymian oder Rosmarin kurz in einer trockenen Pfanne erwärmen – das verstärkt den Duft der Grillbutter.
- Für eine mildere Knoblauchnote den Knoblauch vorher sanft in etwas Butter anschwitzen, bevor er in die selbstgemachte Butter kommt. Bei der Verwendung von getrockneten Chilis mahlt oder röstet diese, bevor Ihr sie in die Butter gebt, um das Aroma zu vertiefen.
- Statt nur Rollen zu formen, könnt Ihr die selbstgemachte Butter in Silikonformen oder Eiswürfelbehälter füllen – perfekt für Einzelportionen der Grillbutter.
- Legt die Grillbutter kurz vor dem Servieren auf das heiße Grillgut – so schmilzt sie langsam und verteilt ihr Aroma gleichmäßig.
- Bei Gemüse gilt: erst leicht angrillen, dann Stücke der Grillbutter darauf geben und in Alufolie kurz weitergaren – so zieht das Aroma ein.
- Habt ruhig Mut zur Experimentierfreude. Süße Buttervarianten mit Honig und Zimt passen auch zu gegrilltem Obst.
- Experimentiert auch mal mit getrockneten Tomaten, Basilikum und geriebenem Parmesan, um eine ganz besondere Grillbutter zu kreieren.
- Im Kühlschrank hält die Grillbutter bis zu 2 Wochen. Am besten in Frischhaltefolie oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

FAQ – Häufig gestellte Fragen zu selbstgemachter Butter und Grillbutter

1. Ist selbstgemachte Butter kompliziert?

Nein – selbstgemachte Butter herzustellen ist kinderleicht. Einfach weiche Butter mit Kräutern oder Gewürzen mischen, formen, kühlen – fertig ist die leckere Grillbutter.

2. Kann ich normale Butter statt geklärter Butter verwenden?

Ja. Geklärte Butter hat allerdings einen höheren Rauchpunkt und schmeckt weniger „milchig“, was sie für manche Zubereitungsarten zur besseren Wahl macht.

3. Wie lange hält sich selbstgemachte Butter im Gefrierfach?

Die Grillbutter hält sich im Gefrierfach bis zu etwa 6 Monate – einfach kleine Stücke abschneiden und auftauen lassen.

4. Kann ich die Grillbutter auch mit anderen Aromen verfeinern?

Absolut – experimentiere mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Zitronengras oder geriebenem Parmesan, um deine ganz persönliche selbstgemachte Butter zu kreieren.

5. Kann ich statt ungesalzener Butter auch gesalzene Butter verwenden?

Ja, das ist möglich. Allerdings solltest du dann beim Salzen der Grillbutter sehr vorsichtig sein und weniger oder gar kein zusätzliches Salz hinzufügen. Ungesalzene Butter gibt dir mehr Kontrolle über den Salzgehalt und das Endaroma deiner selbstgemachten Butter.

6. Wie bekomme ich die Butter am besten auf Zimmertemperatur?

Nimm die Butter einfach 30-60 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Wenn es schnell gehen muss, kannst du die Butter in kleine Stücke schneiden und auf einem Teller ausbreiten, oder du reibst sie grob mit einer Käseibe.

7. Welche Kräuter eignen sich am besten für süße Buttervarianten, z.B. zu gegrilltem Obst?

Für eine süße selbstgemachte Butter sind Kräuter wie Minze, Zitronenmelisse oder auch fein gehackter Rosmarin in Kombination mit Honig, Zimt oder Ahornsirup eine köstliche Wahl.

8. Kann ich auch getrocknete Kräuter für die Grillbutter verwenden?

Ja, getrocknete Kräuter sind eine Alternative zu frischen. Beachte jedoch, dass getrocknete Kräuter ein intensiveres Aroma haben. Verwende daher etwa die Hälfte der Menge an getrockneten Kräutern im Vergleich zu frischen, um eine Überwürzung der Grillbutter zu vermeiden.

9. Warum sollte ich Bio-Zitronen und -Orangen verwenden, wenn ich die Schale nutze?

Bei der Verwendung der Schale für deine selbstgemachte Butter ist es ratsam, Bio-Qualität zu wählen. So stellst du sicher, dass die Schalen nicht mit Pestiziden oder Konservierungsmitteln behandelt wurden.