

karamellierte Knoblauchbutter

Zutaten:

1 Knoblauchknolle
250g Butter
2-3 Stiele Thymian
Abrieb von 1 Zitrone
Salz

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen lassen und die geschälten Zehen zugeben.
2. Bei mittlerer bis starker Temperatur die Butter bräunen, anschließend vom Herd nehmen.
3. 10-15 Minuten auskühlen lassen und anschließend pürieren, bis die Knoblauchzehen nicht mehr stückig sind. Anschließend in ein Gefäß geben und in Eiswasserbad mit dem Rührbesen cremig aufschlagen.
4. Den Thymian waschen und trockentupfen, vom Stiel abmachen und zusammen mit dem Zitronenabrieb und dem Salz unterrühren.
5. Abschmecken und anschließend in einem Behälter auskühlen lassen

