

GRILLBUTTER REZEPTE

12 LECKERE IDEEN

BONUS REZEPTE ZU
MEINEM BUCH



VERONIKA PICHL

Hallo!



In diesem E-book habe ich ein paar leckere Grillbutter-Ideen als Bonus für dich als Leser/in meines Buches "Soßen, Dips und Marinaden zum Grillen" zusammengestellt.

Über eine **Rezension zum Buch** z. B. auf Amazon, Thalia oder auf deinem Blog, Insta etc., würde ich mich sehr freuen. Schick mir einfach den Link dazu - **ich verlose unter allen Rezensenten immer tolle Bücher und Produkte.**

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht dir

Deine Veronika

Veronika Pichl

Ratgeber- und Kochbuchautorin, Ernährungs- und Meal Prep-Expertin



Veronika Pichl

Meine Tipps und Empfehlungen

Auf meinem Blog findest du Tipps und Empfehlungen für dein nächstes Grillfest:

Schau vorbei auf:



happyfitfood.de/grillen



INHALT

Vorwort.....	2
Meine Tipps und Empfehlungen.....	3
Inhalt.....	4
Grillbutter dekorativ in Form bringen.....	5
Kräuterbutter Grundrezept.....	8
Kräuterbutter mit Schnittlauch und Oregano.....	9
Kräuterbutter mit Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch.....	10
Avocado-Grillbutter.....	11
Knoblauchbutter.....	12
Vegane Kräuter-"Butter".....	13
Tomaten-Butter.....	14
Zitronen-Butter.....	15
Chili-Butter.....	16
Paprika-Butter.....	17
Bärlauch-Butter.....	18
Erdbeer-Butter.....	19
Buchtipp: Schichtsalate und Salattorten.....	20
Impressum.....	21

Grillbutter FORMEN

Bringe deine Grillbutter in Form!
Hier zeige ich dir ein paar Ideen zum einfachen Nachmachen:



In Glasschälchen wie z. B. die "kleinen Elfen" einfüllen und mit frischen Kräutern dekorieren.



Mit einer Garnierspritze z. B. "Garnierspritze Easy" in schöne Formen spritzen. (Die Garnierspritze ist auch ideal zum Verzieren von Kuchen & Co., für Spritzgebäck usw. geeignet - mit einfacher Einhandbedienung!)

Tipp:

Grillbutter in die "Garnierspritze Easy" einfüllen und mit der größten Tülle tuffweise in eine gefriergeeignete Form spritzen. Dann einfrieren. So hat man immer dekorative Grillbutter zur Hand und kann einzelne Portionen nach Bedarf entnehmen.

GRILLBUTTER DEKORATIV IN FORM BRINGEN



Grillbutter kann man auch in Eiswürfelformen einfrieren.



Wenn sie einmal gefroren sind, kann man sie zur Aufbewahrung im Gefrierschrank auch in ein gefriergeeignetes Gefäß oder einen (wiederverschließbaren) Gefrierbeutel geben.



Eiswürfelformen gibt es in vielen, tollen Formen wie z. B. Herz, Kugeln usw.

GRILLBUTTER DEKORATIV IN FORM BRINGEN



Außerdem lässt sich Grillbutter z. B. mithilfe von Alufolie auch in eine schöne rechteckige Form bringen...



...oder lieber rund zu einer Rolle formen mit Alufolie, Pergament- oder Backpapier...



...dann im Kühlschrank fest werden lassen und einfach am Grillabend Scheiben abschneiden und diese dekorativ z. B. auf einem kleinen Teller oder auf einer Servierplatte anordnen.

Kräuterbutter

GRUNDREZEPT



ZUTATEN:

- 1 Handvoll Kräuter nach Belieben z. B. Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Petersilie, Thymian etc.
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- ½ - 1 TL Salz z. B. Mischung hälftig Salz und Kräutersalz

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, dann fein hacken.
2. Butter und Gewürze in eine Schüssel geben, gehackte Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Kräuterbutter

MIT SCHNITTLAUCH UND OREGANO



ZUTATEN:

- 20 g Schnittlauch
- 1 Zweig Oregano
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kräutersalz

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, dann fein hacken.
2. Butter und Gewürze in eine Schüssel geben, gehackte Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Kräutermenge und -art kann man individuell anpassen.

Kräuterbutter

MIT ZWIEBEL, PETERSILIE UND SCHNITTLAUCH



ZUTATEN:

- 1 Knoblauchzehe
- 20-30 g Zwiebel oder 1 Schalotte
- 15 g Petersilie
- 15 g Schnittlauch
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kräutersalz

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch und Zwiebel/Schalotte abziehen und beides fein hacken.
2. Kräuter waschen und trocken schütteln, ebenfalls fein hacken.
3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
4. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Kräutermenge und -art kann man individuell anpassen.

Avocado- GRILLBUTTER



ZUTATEN:

- 15 g Schnittlauch
- 15 g Petersilie
- Fruchtfleisch 1 reifen Avocado (ca. 150 g)
- Saft ½ Zitrone
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- ½ TL Salz
- ½ TL Kräutersalz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)
- 1 Knoblauchzehe (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, dann fein hacken.
2. Avocado-Fruchtfleisch und Zitronensaft in eine Schüssel geben, mit der Gabel zerdrücken oder fein pürieren.
3. Butter, Gewürze und gehackte Kräuter hinzufügen, Knoblauch hinzupressen und alles gut vermischen.
4. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Kräutermenge und -art kann man individuell anpassen.

Knoblauch- BUTTER



ZUTATEN:

- 20 g Kräuter wie z. B. Dill oder Schnittlauch
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- ½ TL Salz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)
- 4 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln und fein hacken.
2. Butter und Gewürze in eine Schüssel geben, Knoblauch hinzupressen, gehackte Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Man kann auch Knoblauchbutter ganz ohne Kräuter herstellen oder auch andere Kräuter nach Belieben verwenden.

Vegane KRÄUTER-"BUTTER"



ZUTATEN:

- 10 g Dill
- 15 g Schnittlauch
- 15 g Petersilie
- 250 g weiche Pflanzenmargarine
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kräutersalz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, dann fein hacken.
2. Margarine und Gewürze in eine Schüssel geben, gehackte Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen.
3. In eine kleine Schüssel geben und mind. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

TIPP:

Die Kräutermenge und -art kann man individuell anpassen.

Tomaten- BUTTER



ZUTATEN:

- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 3 getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g weiche Butter (in Stücken)
- 50 g Tomatenmark
- ½ TL Salz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch abziehen und zusammen mit getrockneten Tomaten zerkleinern.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Kräutermenge und -art kann man individuell anpassen.

Zitronen- BUTTER



ZUTATEN:

- ½ Bio-Zitrone
- 150 g weiche Butter (in Stücken)
- ½ TL Salz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)
- 1 Msp. Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG:

1. Zitrone waschen, etwas Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Variante mit Thymian: ½ TL Thymian getrocknet oder 1/2 EL frischer Thymian fein gehackt, hinzufügen.

Variante mit Dill: ½ TL Dill getrocknet oder 1/2 EL frischer Dill fein gehackt, hinzufügen.

Sehr lecker zu Fisch und Meeresfrüchten.

Chili- BUTTER



ZUTATEN:

- 30 g Kräuter nach Belieben z. B. Petersilie, Basilikum, Thymian, Dill
- 1 rote Chilischote
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver edelsüß (optional)
- ½ TL Salz
- 1 Prise (weißer Pfeffer)

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, dann fein hacken.
2. Chilischote waschen, entkernen, ganz fein hacken.
3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben vermischen.
4. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Variationen kann man durch Chilischoten in unterschiedlicher Schärfe kreieren.

Paprika- BUTTER



ZUTATEN:

- 1 Knoblauchzehe
- 100 g gegrillte Paprika (siehe Tipp unten)
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kräutersalz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch abziehen und zusammen mit der gegrillten Paprika pürieren.
2. Restliche Zutaten hinzufügen und alles nochmals pürieren.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Paprika grille ich schnell in meinem Deluxe Airfryer (10 - 15 Min. / 170 °) Man kann aber auch gegrillte, eingelegte Paprika aus dem Glas verwenden. Ihr könnt die Paprika ebenso durch z. B. 2 EL Ajvar ersetzen.

Auch lecker: noch 20-30 g Kräuter wie z. B. gehacktes Basilikum hinzufügen.

Bärlauch- BUTTER



ZUTATEN:

- 50 g Bärlauch
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Öl z. B. Olivenöl
- 250 g weiche Butter (in Stücken)
- Saft ½ Zitrone
- ½ TL Salz
- ½ TL Kräutersalz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Bärlauch waschen, trocken schütteln oder mit einem Küchentuch trocken tupfen, dann grob kleiner zupfen.
2. Knoblauch abziehen.
3. Bärlauch und Knoblauch fein hacken, mit Olivenöl vermischen.
4. Butter, Zitronensaft und Gewürze in eine Schüssel geben und vermengen.
5. Bärlauchmischung hinzufügen und alles verrühren.
6. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen, (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Die Bärlauchmenge kann man individuell anpassen (30-80 g als Empfehlung, je nachdem wie intensiv man den Geschmack haben möchte).

Erdbeer- BUTTER



ZUTATEN:

- 120 g Erdbeeren, gefroren (wichtig!)
- 100 g weiche Butter (in Stücken)
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Süßungsmittel nach Belieben z. B. Agavendicksaft, Honig, etc.

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren pürieren.
2. Restliche Zutaten hinzufügen und cremig mixen.
3. Nach Belieben in die gewünschte Form bringen (siehe ab S. 5) und mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

TIPP:

Schmeckt lecker zu Grillfrüchten wie z. B. gegrillter Ananas. Auch ein Highlight am Frühstücksbrunch!

Die passenden Salate für die nächste Grillparty oder dem gemütlichen Abend mit Freunden gibt's hier:



Veronika Pichl



IMPRESSUM

© 2022 Veronika Pichl,
www.happyfitfood.de,
HappyFitFood, Veronika Pichl, c/o Block Services, Stuttgarter Str. 106, 70736 Fellbach

DIESES WERK IST IN ALLEN SEINEN TEILEN URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT. JEDE VERWERTUNG DER TEXTE UND BILDER AUSSERHALB DER ENGEN GRENZEN DES URHEBERRECHTSGESETZES IST OHNE SCHRIFTLICHE ZUSTIMMUNG DES AUTORS UNZULÄSSIG UND STRAFBAR. DAS GILT INSBESONDERE FÜR VERVIELFÄLTIGUNGEN, ÜBERSETZUNGEN, MIKROVERFILMUNGEN UND DIE EINSPEICHERUNG UND VERARBEITUNG IN ELEKTRONISCHEN SYSTEMEN.

ALLE RATSCHLÄGE IN DIESEM BUCH WURDEN VON DER AUTORIN UND VON IHREN BEAUFTRAGTEN SORGFÄLTIG ERWOGEN UND GEPRÜFT. SIE BIETEN JEDOCH KEINEN ERSATZ FÜR KOMPETENTEN, FACHLICHEN UND PERSÖNLICHEN RAT.

EINE GARANTIE KANN DAHER NICHT ÜBERNOMMEN WERDEN. EINE HAFTUNG DER AUTORIN FÜR PERSONEN-, SACH UND VERMÖGENSSCHÄDEN IST AUSGESCHLOSSEN.