

# Rezeptempfehlung Ihrer Metzgerei Kremer: Hausgemachte Trüffelbutter

Die kleinen knolligen unterirdisch wachsenden Pilze sind etwas ganz edles und besonderes. Es gibt viele verschiedene Variationen, um mit Trüffel leckere Gerichte auf den Küchentisch zu zaubern. Mit einer gelungenen Trüffelbutter lassen sich viele Gerichte verfeinern, denn sie ist vielseitig einsetzbar.

## Zubereitung

1. Zu Beginn reinigen Sie den Trüffel. Hierfür benutzen Sie eine feuchte weiche Bürste. Der Trüffel sollte nicht nass werden bei der Reinigung.

2. Sie brauchen den Trüffel nicht zu häuten, sondern können ihn direkt mit einer feinen/mittleren Reibe in die Butter reiben.

3. Die Butter sollte zimmerwarm sein und stückchenweise in einen Topf gegeben werden.

4. Mit einem Löffel oder einer Gabel die Butter solange im Topf zerdrücken bis diese „matschig“ ist. Nun kommt der geriebene Trüffel dazu, gleichmäßig unterrühren und Fleur de Sel dazugeben.

5. Einen kleinen Booster kann man der Trüffelbutter noch mitgeben indem man gutes Trüffelöl der Butter noch beigibt.

6. Die Trüffelbutter ist nun fertig zum Verzehr und kann in Gläser abgefüllt werden.

7. Eine gute Idee ist es auch, einen Teil der Gläser mit der Trüffelbutter einzufrieren, somit haben Sie immer einen Vorrat der leckeren Butter auf die Schnelle zur Hand.



8. Ihre Trüffelbutter passt am besten zu Pasta, Fleisch, Rührei mit Champignons oder einem zarten Lachsfilet.

9. Sie können die Butter auch für eine Trüffelsoße verwenden oder Sie benutzen die Köstlichkeit ganz normal als Butter auf einem frischen Baguette.

Trüffelbutter, die es in den Supermärkten zu kaufen gibt, erhält ihr Trüffelaroma leider durch künstliche Aromastoffe. Das ist mit Ihrer selbst gemachten Butter na-

## Zutaten:

2 x 250gr. Butter  
1 x Trüffel ca. 20gr. oder auch mehr  
1 x gutes Trüffelöl  
1 x Fleur de Sel

türlich anders. Trüffelbutter gehört sie zu den teuersten Buttersorten und ist überall beliebt. Sie schmeckt sehr gut und ist in vielen Gerichten einsetzbar. Mit dieser selbst zubereiteten Trüffelbutter zaubern Sie Gourmet-Flair auf Ihren Küchentisch.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit.**

