



Upländer Zitronen- butter





Upländer Zitronenbutter

250 g Upländer Butter

1 Bio-Zitrone

2 EL frische Zitronenmelisse oder Dill

1 Msp. Zucker

Salz

Pfeffer

Für die Zitronen-Butter die Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend die Butter cremig rühren. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen und mit der gehackten Zitronenmelisse oder Dillspitzen, Zitronenzesten und Gewürzen unter die Butter rühren. Die Zitronen-Butter bis zum Verzehr im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp: Besonders lecker zu Fischgerichten.

