

Zitronenbutter

250 g weiche Vorzugsbutter

2 EL Zitronensaft

Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 TL Dill, gehackt, nach Belieben

Salz, Pfeffer



1 Vorzugsbutter und Zitronensaft miteinander schaumig rühren, bis die Masse fast weiss ist und das doppelte Volumen erreicht hat.

2 Zutaten unter die Grundmasse mischen und würzen.

Zu Fisch, Poulet, Meeresfrüchten.