

# Schnecken-Butter

dg: rechtgut

## Küchenrezepte für 4 bis 5 Dutzend Schnecken

### Schneckenbutter

200 g Butter demi sel, weich

2 Bund Liscio (Blattpeterli), sehr fein gehackt (4 EL gehäuft)

1 kleine Schalotte, sehr fein gehackt

1 bis 3 Knobli, fein geraffelt Menge nach Geschmack

Salz & Vietnam-Pfeffer

Weiche Butter schaumig rühren. Knobli, Liscio und Schalotten entsprechend fein hacken. Alles zusammen unter die weiche Butter mischen, Abschmecken. In Haushaltfolie zu einer Rolle formen und kühlstellen.

### Tipp

Beim eventuellen Nachsalzen, die Salzkörner im Mörser puderfein mahlen. Es geht schnell und das Salz lässt sich besser verteilen.

Diese Butter eignet sich auch für Grilladen und Sandwiches.

### Varianten

- 1 cl Cognac XO unter die Butter rühren.

- Einmal anders: 1 gestrichener EL Anissamen oder 1 cl Pastis der Butter untermischen.

### Schneckenbutter, würzig

200 g Butter, gesalzen

3 bis 5 EL frische Kräuter:

2 EL Liscio (entspricht halbem Bund)

1 EL Basilikum

Halber KL Rosmarin

Halber KL Thym

Halber KL Salbei

1 kleine Schalotte, sehr fein gehackt

1 Knobli, fein geraffelt

Salz & Vietnam-Pfeffer

Zubereitung wie oben.