

Sardellenbutter mit Kapern Rezept

Dieses Rezept Sardellenbutter mit Kapern gehört zu den klassischen Zubereitungsarten für Sardellenbutter. Sardellenbutter ist sehr vielseitig einsetzbar. Entweder als Brotaufstrich, darüber zusätzlich nach Wunsch noch ein Belag aus hart gekochten Eierscheiben, oder mit Schnitt- oder Mozzarella Käse belegt im Backofen überbacken. Aber auch zum Würzen einer Pastasauce, zum Abschmecken von Gemüse oder einfach 1 – 2 EL Sardellenbutter unter die frisch gekochten Teigwaren untergerührt und fertig ist ein köstliches Teigwarengericht.



Zutaten: für 125 g Butter

125 g frische zimmerwarme Butter
1 EL Kapern aus dem Glas
1 Knoblauchzehe
etwa 10 – 12 Sardellenfilets (je nach Größe)
Zitronenschale von einer halben Zitrone
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Zubereitung von dem Rezept **Sardellenbutter mit Kapern** sollte die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen, dabei ca. 125 g Butter davon abgeschnitten und bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Die zimmerwarme Butter in einer kleineren Schüssel schaumig rühren.

Sardellenfilets in sehr kleine Stückchen schneiden, danach die Sardellen noch zusätzlich mit dem Messerrücken zu einer Art Paste oder Brei zerdrücken und unter die weiche Butter unterrühren.

Etwa die Hälfte von einer unbehandelten, zuvor gewaschenen und trocken geriebenen Zitrone die Schale abreiben, ebenfalls zur Sardellenbutter geben.

Eine Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken, oder klein schneiden und mit dem Messerrücken zu einem Knoblauchbrei zerdrücken und zur Sardellenbutter geben.

Zuletzt die Kapern so fein wie möglich schneiden oder hacken und unter die Sardellenbutter unterrühren.

Die Sardellenbutter nach persönlichem Geschmack mit Pfeffer würzen, anschließend in ein kleineres Gefäß umfüllen und bis zum Gebrauch zugedeckt im Kühlschrank lagern.

Kalorienangaben

Ein gestrichener EL Sardellenbutter mit Kapern enthalten ca. 82 kcal und ca. 9,5 g Fett

