



Rosenbutter

Leider muss sich Zillie ihre Rosen mit den Rehen teilen, die gern nachts ihren Garten aufsuchen, um an den duftenden süßen Blüten zu naschen. Zillie schmecken Rosenblätter am besten als Rosenbutter. Dafür verrührt sie ein Pfund zimmerwarme Butter mit einem gestrichenen Teelöffel Salz. In den frühen Morgenstunden eines warmen Sommertages erntet sie eine Handvoll Duftrosenblätter. Diese werden zunächst sanft ausgeschüttelt, damit Insekten sich noch „aus dem Staub“ machen können. Die Rosenblüten schneidet Zillie mit dem Wiegemesser klein und mischt sie zur gesalzenen Butter. Idealerweise zieht die Rosenbutter über mehrere Stunden im Kühlschrank. Schmeckt prima auf frischem, noch warmem Stuten – aber auch als Beilage zu Grillfleisch. Dann darf ein Hauch Chili oder wahlweise Zimt nicht fehlen! Übrigens: Mit einem Butterstempel verziert, sieht Rosenbutter gleich noch schöner aus – und die Geschmacksvarianten können von Gästen leicht unterschieden werden!

Der zweite Pferdekrimi mit Sommerrezepten erscheint Ende Mai 2022.

Vorbestellung unter www.abc-atelier.de/shop

