

KÜCHENTIPPS

Butterschmalz (Ghee) selbst machen



Du brauchst 1 kg Butter für ca:750 ml Butterschmalz

1. Schneide die Butter in Würfel und gebe sie in einen großen schweren Topf. Schmelze die Butter nun auf niedriger Hitze und rühre ab und zu um, damit die Butter nicht braun wird
2. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, erhöhst Du die Hitze und lässt alles einmal aufkochen, bis die Butter schäumt. Jetzt schaltest Du auf die kleinste Stufe und lässt die Butter ohne Deckel ca. 30-40 Min. sanft köcheln. Bitte nicht mehr umrühren, sondern ganz in Ruhe köcheln lassen
3. Die milchigen Teile haben sich nun goldgelb verfärbt und das Ghee (Butterschmalz) ist so klar, dass Du bis auf den Topfboden schauen kannst?
4. Jetzt nimmst Du ein Sieb und schlägst es mit einem Passiertuch (Mulltuch) aus. Dieses Sieb stellst Du auf ein sauberes Gefäß und seihst Dein Butterschmalz ab. Eventuell musst Du es ein paarmal wiederholen, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind
5. Lasse dein selbstgemachtes Butterschmalz abkühlen und verschließe das Gefäß. Dein Ghee (Butterschmalz) ist jetzt einsatzbereit und hält sich mehrere Monate