

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Butterschmalz (Ghee)

Zutaten: 1kg Butter

Zubereitung: Butter in Würfel schneiden und in einem großen, schweren Topf bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Dabei Butter mit einem Löffel etwas bewegen, damit sie nicht braun wird. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, die Hitze erhöhen und Butter einmal aufkochen lassen, bis sie schäumt. Dann die Temperatur reduzieren (kleinste Stufe) und die Butter 30-40 Min. offen sanft köcheln lassen. Dabei nicht mehr umrühren. Sobald sich die milchigen Teile goldgelb verfärbt haben und das Ghee so klar ist, dass man den Topfboden sehen kann, das Ghee durch ein feines Sieb, das mit einem Küchentuch ausgelegt ist, in ein sauberes Gefäß abseihen. Eventuell mehrmals abseihen, bis keine festen Teile mehr darin sind. Abkühlen lassen.