

BUTTERSCHMALZ SELBER MACHEN

Kochzeit: 15 Min.



Butterschmalz oder auch geklärte Butter (indisch: Ghee) eignet sich fantastisch zum Anbraten. Der Vorteil ist, dass Butterschmalz nicht wie herkömmliche Butter beim Anbraten verbrennt, da nach der Zubereitung ausschließlich das reine Fett übrigbleibt. Molke, Milchzucker und Wasser werden der Butter entzogen. Die geklärte Butter lässt sich im Kühlschrank monatelang in Schraubgläsern lagern. Bei Verwendung einen sauberen Löffel benutzen. Dieses Rezept ist eine wahre Bereicherung für die Küche und super einfach herzustellen.

Schritt 1

Butter in einen [Topf*](#) geben und langsam zum Köcheln bringen. Wenn sie kocht, Hitze runterdrehen und 10-15 Min köcheln lassen, bis das Wasser komplett draußen ist und sich die Molke am Boden absetzt.

Schritt 2

Küchenpapier auseinanderziehen, so dass es einlagig ist. Eine Lage ins Sieb legen, darunter eine Schüssel stellen. Topf vom Herd nehmen und die Butter in das mit Küchenpapier ausgelegte Sieb gießen. Die flüssige Butter in

zwei saubere Schraubgläser füllen, abkühlen lassen und mit dem Deckel verschließen. Fertig ist die geklärte Butter!

Butterschmalz lässt sich z.B. ganz wunderbar auch beim ausbacken von [Naan Brot](#) verwenden - einfach ausprobieren!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Butterschmalz ganz einfach selber machen

Rezept für Butterschmalz (ca. zwei Schraubgläser):

- 1 Topf
- 2 Stück Butter (je 250 g)
- Küchenpapier
- 1 Sieb
- 1 Schüssel
- 2 Schraubgläser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 117

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: