

Basics: Ghee - geklärte Butter

Ghee gibt es zwar inzwischen überall zu kaufen, aber gute Qualität ist nicht immer günstig zu haben. Deshalb bietet es sich an Ghee ganz einfach selbst herzustellen. Es ist gar nicht so schwierig. Selbstgemacht schmeckt meiner Ansicht nach, das Ghee besonders gut, es hat eine schöne Butternote mit leicht nussigem Geschmack und ist eine sehr gute Alternativ zur Butter da es für jeden gut Bekömmlich ist.



Ghee eignet sich zum Kochen, Backen, Braten, für Süßspeisen oder aber auch einfach statt Butter aufs Brot.

Zutaten:

- weiche Butter (wenigstens 2 Stück a' 250 g)
- Kochtopf
- Eß- oder Schaumlöffel
- feines Sieb
- Gläser zum Abfüllen des fertigen Ghee
- ein wenig Geduld

Butterstücke in einen Topf geben und langsam auf niedrigster Stufe erwärmen.



Die Butter sollte ganz langsam erwärmt werden bis es leicht köchelt.

Wichtig: Die Butter auf keinen Fall im Anfangsstadium zu schnell und mit großer Hitze erwärmen. Hier zahlt sich etwas Geduld aus.

Wenn die Butter anfängt sachte zu köcheln, bildet sich auf der Oberfläche ein weißer Schaum. Dieser wird jetzt abgeschöpft und zwar so lange bis die Flüssigkeit ganz klar geworden ist. Dies kann eine Weile, je nach Buttermenge etwa 1 bis 2 Stunden dauern.



Der Schaum besteht größtenteils aus Eiweißbestandteile der Butter, die durch das Köcheln aus der Butter herausgelöst werden. Wird der Schaum abgeschöpft "klärt" sich die Butter.

Nun die Flüssigkeit durch ein Sieb in die vorbereiteten und gereinigten Gläser abfüllen. Das Ghee hat jetzt eine goldgelbe Farbe und ist ganz klar.

Das Ghee ist gut verschlossen einige Zeit haltbar. Im Vorratsschrank ungekühlt ca. 9, im Kühlschrank bis zu 15 Monate.

