

Ghee selber herstellen



Zutaten:

- 500 Gramm bis 4 Kilo Sauerrahmbutter

Utensilien:

- Edelstahltopf
- Großer Metalllöffel
- Feinmaschiger Schaumlöffel
- Twist-Off Gläser oder sonstige verschließbarer Glasbehälter

Zubereitung:

- 1 Gib die gesäuerte Butter in den Edelstahltopf, schließe den Deckel und erhitze sie auf höchster Stufe.
- 2 Lege den Deckel beiseite und reduziere die Hitze auf die niedrigste Stufe, sobald die Butter geschmolzen ist.
- 3 Lehne Dich eine halbe Stunde zurück, während die Butter köchelt, der Wasseranteil verdunstet und der Milchanteil sich an der Oberfläche sammelt.
- 4 Schöpfe anschließend ungefähr alle 5 bis 10 Minuten den Milchanteil mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel ab. Rühre den Topfinhalt mit dem Metalllöffel gelegentlich um, um das Anbrennen der am Boden abgesetzten Flocken zu vermeiden. Sollten sich zum Ende einige bräunliche Flocken gebildet haben, ist das kein Grund zur Besorgnis, sie geben dem Ghee einen leicht nussigen Charakter.
- 5 Sobald die Flüssigkeit klar geworden ist und sich kaum bis gar keine Milchanteile mehr an der Oberfläche sammeln, kannst Du die Kochplatte ausschalten. Lasse das fertige Ghee abkühlen und fülle es ab. Im Fall, dass Du es mehrere Monate lagern möchtest, empfehlen wir die Abfüllung im heißen Zustand in zuvor abgekochte Gläser, sodass sich die Gläser in Folge des Unterdrucks luftdicht verschließen.