Ghee

250 g Süßrahmbutter

Topf mit gutem/dicken Boden verwenden, der nicht größer als 14 cm Durchmesser ist.

Die Butter schmelzen lassen und dann eine Temperatur wählen, wo das geschmolzene Fett sichtbar und hörbar köchelt, anfangs blubbert und manchmal auch spritzt, je nach Butterqualität. Es darf nicht zu stark kochen, deshalb muss man beim eigenen Herd die richtige Kochtemperatur herausfinden. Sehr wichtig: In der Nähe bleiben!

Während die Butter kocht, ein Gefäß, ein kleines Metallsieb und ein Blatt Küchenpapier herrichten.

Der Kochvorgang dauert bei 250 g Butter ungefähr 20 Minuten. Mit der Zeit werden die Bläschen immer kleiner und es bildet sich weißlicher Schaum, am Topfboden setzen sich die Eiweißreste als weißer Belag ab. Nicht rühren während das Ghee kocht!

Das Ghee ist fertig, wenn die Flüssigkeit klar ist, der Belag am Topfboden bräunlich wird und ein nussiges Aroma in die Nase steigt.

Herdplatte ausschalten, Ghee sogleich vorsichtig und langsam durch das mit Küchenpapier ausgelegte Sieb und das Gefäß gießen.

Ghee kann bei Zimmertemperatur offen gelagert werden, es soll nicht in den Kühlschrank.

© Maria Käser-Aunkofer