



Ghee (geklärte Butter)

Zutaten für ca. 750 g Ghee

1 kg Butter (kann Süßrahmbutter oder Sauerrahmbutter sein)

Zubereitung:

- Butter in einen schweren Topf geben und bei schwacher Hitze die Butter schmelzen lassen, dabei mit einem Holzlöffel bewegen.
- Wenn die Butter geschmolzen ist, die Hitze erhöhen und Butter einmal aufkochen lassen, bis sie schäumt. Dann die Temperatur reduzieren (kleinste Stufe) und die Butter 30-40 Minuten offen sanft köcheln lassen. Dabei nicht mehr rühren.
- Sobald sich die milchigen Teile goldgelb verfärbt haben und das Ghee klar ist, so dass man den Topfboden sehen kann, das Ghee durch ein feines Sieb, das mit einem Küchentuch ausgelegt ist, in ein sauberes Gefäß abseihen. Evtl. mehrmals abseihen, bis keine festen Teile mehr darin sind. Abkühlen lassen.