



Ghee selber machen – so einfach geht's!

Um Ghee herzustellen benötigt man lediglich normale, ungesalzene Butter. Als weitere Utensilien werden ein Kochtopf, ein Schaumlöffel, ein Behälter für das Ghee sowie ein feines Sieb oder Küchenpapier benötigt.

Zubereitung

In einem Topf wird die Butter langsam erhitzt – man kann gleich mehrere Stücke Butter verwenden, wenn man möchte. Es empfiehlt sich Bio-Butter zu verwenden! Man benötigt ein wenig Geduld, denn je langsamer die Butter erhitzt und geschmolzen wird, desto besser wird das Ergebnis!

Wenn die Butter anfängt zu köcheln, bildet sich weißer Schaum. Das ist das Eiweiß aus der Butter, das sich nun vom Butterfett trennt. Der Schaum wird nach und nach abgeschöpft, bis das Butterfett immer klarer wird. Dieser Vorgang kann ziemlich lange dauern – man muss wirklich geduldig sein!

Vorsichtig mit der Hitzezufuhr, damit das Butterfett nicht anfängt anzubrennen!

Ist die geklärte Butter goldgelb und klar, kann sie über ein sehr feines Sieb oder Küchenpapier heiß in ein Gefäß umgefüllt werden. Das Ghee ist nun fast fertig – es kühlt langsam ab und wird dann zu einer festen gelben Masse.

Ghee bitte nicht im Kühlschrank aufbewahren! Es hält sich im verschlossenen Gefäß über mehrere Monate.

Meine Notizen:
