

Ghee - Butterschmalz

Zutaten:

für etwa 750g Ghee

- 1kg Butter

Zubereitung:

- 1 Butter in Würfel schneiden und in einem großen Topf bei schwacher Hitze, langsam schmelzen. Die Butter etwas mit einem Löffel bewegen, damit sie nicht braun wird.
 - 2 Sobald die Butter vollständig geschmolzen ist, die Hitze erhöhen und die Butter einmal aufkochen lassen, bis sie schäumt. Dann Temperatur auf kleine Stufe reduzieren und die Butter 30-40 Min köcheln lassen. Nicht mehr umrühren.
 - 3 Sobald sich die milchigen Teile goldgelb verfärbt haben und das Ghee so klar ist, dass man den Topfboden sehen kann, durch ein feines das Sieb, dass mit einem Küchentuch ausgelegt ist in eine saubere Schüssel abseihen. Abkühlen lassen.
-



Rezept von
kochkind.de



Portionen
ca. 750g



Küche
Indisch



Zeitaufwand
60 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
schneiden, schmelzen,
abseihen