

Ghee

Zutaten:

250g Butter in Stücken

Zubereitung:

1. Butter für 10-15 Minuten erhitzen und anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.
2. Butter durch ein feines Sieb in ein heiß ausgespültes und getrocknetes Schraubglas geben, sodass nur die klare, flüssige Butter in das Glas gelangt. Glas verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Ghee nach Wunsch verwenden.

Tips: Ghee ist geklärte Butter, die schnell selbst hergestellt werden kann. Es hat einen sehr hohen Rauchpunkt, eignet sich so z.B. ausgezeichnet zum Frittieren und hält sich zudem deutlich länger als Butter.

