

Butterschmalz selbst gemacht

Selbstgemachtes Butterschmalz ist nicht nur köstlich, sondern auch um einiges preiswerter als gekauftes Butterschmalz. Probier das Rezept aus und lasse dich überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g Butter

Zubereitung

1. Um **selbstgemachtes Butterschmalz** zuzubereiten, beginne damit, Butter in einem Topf bei niedriger Hitze langsam zu schmelzen. Es ist wichtig, die Hitze niedrig zu halten und gelegentlich umzurühren, um sicherzustellen, dass die Butter nicht braun wird.
2. Erhöhe die Hitze, bis die geschmolzene Butter einmal aufkocht und zu schäumen beginnt. Wenn man den weißen Schaum mehrmals mit einem Löffel abschöpft, beschleunigt sich die Klärung der Butter. Reduziere dann die Hitze auf das niedrigste Niveau und lasse die Butter für etwa 50-60 Minuten abgedeckt köcheln, ohne umzurühren. Während des Kochens setzt sich das Eiweiß ab, das Wasser verdunstet und die Butter wird nach und nach klarer.
3. Sobald die Butter klar ist und der Topfboden sichtbar wird, gieße das Butterschmalz durch ein mit Küchenrolle oder Küchentuch ausgelegtes Sieb, um Rückstände zu entfernen. Lasse das frisch hergestellte Butterschmalz abkühlen, bevor du es in ein sauberes Glas oder einen luftdichten Behälter füllst. Verschließe das Glas gut und lagere das Butterschmalz im Kühlschrank, wo es sich mehrere Monate lang hält.

Tipp

Das Butterschmalz im Kühlschrank lagern, im Vergleich zu Butter ist das Butterschmalz ideal zum Braten und Frittieren, da es im Gegensatz zu Butter auch stark erhitzt werden kann.