

Die Zubereitung von Ghee ist einfach und erfordert nur wenig Zeit. Hier ist eine grundlegende Anleitung:



Zutaten:

(ca. 600 g) ungesalzene Butter

Zubereitungsschritte:

1. Butter vorbereiten:

Verwenden Sie ungesalzene Butter, da Salz während des Kochens entfernt wird. Schneiden Sie die Butter in kleine Stücke, um den Schmelzvorgang zu erleichtern.

2. Erhitzen der Butter:

Geben Sie die Butter in einen schweren Topf oder eine Pfanne mit dickem Boden, um ein gleichmäßiges Erhitzen zu gewährleisten. Stellen Sie die Hitze auf mittel-niedrig.

3. Butter schmelzen:

Lassen Sie die Butter schmelzen, ohne sie zu rühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, reduzieren Sie die Hitze auf niedrig, um ein sanftes Köcheln zu ermöglichen.

4. Kochen und Klären:

Die Butter wird zu köcheln beginnen, und es werden Blasen an der Oberfläche entstehen. Nach einiger Zeit werden die Blasen größer, und es bilden sich weiße Milchfeststoffe, die sich am Boden absetzen. Das Gekläarte beginnt, eine goldene Farbe anzunehmen.

5. Überwachung des Prozesses:

Halten Sie den Vorgang im Auge, um sicherzustellen, dass die Butter nicht anbrennt. Das Ziel ist es, das Ghee bei niedriger Hitze zu klären, um eine goldene Farbe und einen nussigen Geschmack zu erhalten.

6. Entfernen der Milchfeststoffe:

Sobald das Ghee eine klare goldene Farbe hat und die Milchfeststoffe am Boden bräunlich werden, nehmen Sie den Topf vom Herd. Sie können die klare Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder ein mit Gaze ausgekleidetes Sieb gießen, um die Milchfeststoffe zu entfernen.

7. Abkühlen und Lagern:

Lassen Sie das Ghee abkühlen, bevor Sie es in ein luftdichtes Glas oder einen Behälter gießen. Es wird bei Raumtemperatur fest, aber leicht schmelzen, wenn es erwärmt wird.

Ghee kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden und hat aufgrund des niedrigen Wassergehalts eine längere Haltbarkeit als Butter. Es kann zum Braten, Braten oder als Ersatz für Butter oder Öl in verschiedenen Rezepten verwendet werden.