Rezept

Geklärte und gesalzene Butter

Ein Rezept von Geklärte und gesalzene Butter, am 14.06.2025

Zutaten

250 g	Butter
	Trichter oder kleines Spitzsieb
1 EL	grobes Meersalz
	Baumwolltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SCHRAUBGLAS (¼ L INHALT): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Die Butter einmal aufschäumen lassen, dann die Hitze reduzieren.

2. Die Butter ohne Rühren etwa 40 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis sie klar ist und sich von dem Molkesatz am Boden des Topfes trennt.

3. Einen Trichter oder ein Spitzsieb mit einem Baumwolltuch auslegen und auf das Glas setzen. Die klare, flüssige Butter esslöffelweise abschöpfen und durchsieben. Das Salz in der Butter auflösen, das Glas verschließen und kalt stellen.