Rezept

Ghee – Butterschmalz

Ein Rezept von Ghee – Butterschmalz, am 08.10.2026

Zutaten

600 g Süßrahmbutter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** gekühlt etwa 6 Monate haltbar

Zubereitung

Butter klären

1. Butter in Stücke schneiden und bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen.

2. Dann den Herd auf mittlere Hitze schalten und die Butter aufkochen. 1-2 Minuten nach dem Aufkochen den aufsteigenden Schaum mit der Schaumkelle abnehmen. Dabei vorischtig sein: Die Butter kann spritzen! So lange den Schaum abschöpfen, bis die Butter klar ist und nicht mehr sprudelt.

3. Butter vom Herd nehmen und in eine Schüssel gießen. Wenn sich noch Rückstände auf der geklärten Butter befinden erneut durch ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes Sieb gießen. Evtl. mehrmals durch das Tuch gießen, bis alle festen Bestandteile entfernt sind.

4. Das Butterschmalz in ein sauberes Glas füllen, abkühlen lassen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.