

Rezept

Nussbutter

Ein Rezept von Nussbutter, am 26.04.2024

Zutaten

1-2 kleine Schalotten
250 g Butter

2 Scheiben Pancetta
feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 200 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln, ebenso den Pancetta. Beides in einer Pfanne in 1 EL Butter andünsten und bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen. Dann vom Herd nehmen und in eine kleine Schüssel füllen (in der Pfanne würden die Schalotten weiter nachdunkeln und leicht bitter werden).
2. Übrige Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei immer wieder mit einem Gummispatel den Topfboden gut abstreichen, da sich dort die Eiweißbestandteile der Butter absetzen. Sobald diese goldbraun sind, und die Butter nussig zu duften beginnt, die Butter samt dem Bodensatz zur Zwiebelmischung geben. Mit Salz abschmecken.
3. Nussbutter im Kühlschrank fest werden lassen, dabei öfter umrühren, damit sie eine gleichmäßige Konsistenz bekommt. Bis zum Verschenken weiter kühlen, dann verpacken.