



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Braune Butter – das braune Gold der Küche

Flüssige braune Butter ist ein idealer natürlicher Geschmacksverstärker. Ähnlich wie mit gutem Olivenöl könnt ihr viele Gerichte damit verfeinern:



Foto Klaus Rupp

Butter in einem Topf bei milder Hitze ca. 10 – 15 min. bräunen. Dabei setzt sich die Molke ab. Die Butter erhält einen herrlich nussigen Geschmack. Sie kann so z.B. über Spargel oder Pellkartoffeln gegossen werden. Ihr könnt die Butter jetzt noch klären, d.h. die Molke entfernen. Gießt sie einfach durch ein feines Sieb plus Küchentrepp bzw. ein sauberes Leinentuch. So wird aus Butter Butterschmalz. Dieses ist jetzt höher erhitzbar und somit auch zum Braten geeignet. Erhitzt ihr die Butter bei niedriger Temperatur nur ca. 10 min., bis sich die (weiße, nicht gebräunte) Molke am Boden abgesetzt hat und gießt sie wie oben beschrieben durch ein Sieb, so erhaltet ihr geklärte Butter. Ihr fehlt der nussige Geschmack. Dafür könnt ihr sie so über Gemüse geben, aber auch mit Paniermehl verrühren. Probiert auch mal die flüssige, geklärte Butter zu aromatisieren. Dazu gebt ihr in die erwärmte Butter jeweils eine bis max. zwei Aromaträger für ca. 15 min. und entfernt diese dann: z.B. Zitronen- bzw. Limonenabrieb, entkernte Chilischote, frischen Knoblauch, Ingwer, Rosmarin, Thymian, Zitronenthymian, Orangenabrieb, Vanilleschote. Probierts aus!