

Ghee



Gute, ungesalzene Butter bei mittlere Hitze in einem doppelt so hohen Topf erwärmen (schäumt im Laufe des Kochens kräftig auf !).

Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, Hitze reduzieren und etwa 30 Minuten (bei 6 Viertel) kochen lassen, bis alles Wasser verdampft ist, ansonsten würde das Ghee zu schimmeln beginnen.

Edelstahl- oder Glasdeckel zur Probe auf den Topf legen: Wenn er nicht mehr beschlagen ist, ist sämtliches Wasser verdampft - diese Probe mehrmals durchführen, um den richtigen Zeitpunkt abzugreifen.



Während des Kochvorganges regelmäßig umrühren, sodass die Eiweißstoffe, die sich im Laufe des Kochens zu kleinen "Klumpchen" bilden, nicht am Boden sammeln.

Wenn das Ghee richtig durchsichtig geworden ist, ist es soweit fertig - dann sofort vom Herd nehmen, sonst könnte es verbrennen und somit braun werden.



Den Topf einige Minuten abkühlen lassen, und durch ein feines Leinentuch (eine Windel eignet sich hervorragend) in einen zweiten Topf gießen. Damit werden die Eiweißstoffe herausgefiltert.



Gefiltertes Ghee in saubere und trockene Gläser füllen und mit Deckel verschließen. Nach dem Abkühlen ist das Ghee halbfest, kühl gestellt wird es fest, und ist dann über mehrere Monate haltbar. Guten Appetit!