

Braune Butter



Zutaten für 200 ml:

200 g Butter

1. Butter auf kleinerer Hitze schmelzen und eine Zeitlang köcheln lassen, bis der anfänglich helle Schaum etwas nachdunkelt und sich ein brauner Bodensatz bildet.
2. Ein Sieb mit einem Küchentuch (Papier) auslegen und die braune Butter in ein steriles Gefäß mit Schraubdeckel abseihen.
3. Braune Butter im Kühlschrank aufheben, sie hält sich einige Wochen.

Hinweise:

Beim Erhitzen der Butter vor Ort bleiben, die Zubereitung bedarf ständiger Beobachtung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Grundrezepte, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023