Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co.

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Keine Angaben

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

1 KG	Butter

Zubereitung

1. Die Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze langsam schmelzen.
2. Einmal aufkochen, bis sich weißer Schaum bildet.
3. Den Schaum immer wieder abschöpfen.
4. Das Schmalz bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich das Eiweiß am Boden absetzt und das Wasser verdampft ist.
5. Das dauert ungefähr 30 Minuten. Das Butterschmalz sollte jetzt ganz klar sein.
6.

Anschließend das Schmalz durch ein Sieb mit Kaffeefilter filtern und in saubere Gläser abfüllen.

Butterschmalz wird aus reiner Butter hergestellt, ist auf Grund des Abschöpfens von Eiweiß lange haltbar und enthält keine Laktose.

Butterschmalz bietet hervorragende Kocheigenschaften: Es ist hoch erhitzbar, vielseitig verwendbar zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren und unterstreicht den Eigengeschmack aller Gerichte mit einer feinen Butternote.