

Butterschmalz selber machen

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Ganzjährig

1 Keine Angaben



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.