

Geklärte Butter

Geklärte Butter ist das reine Butterfett. Durch sanftes Erhitzen trennt sich das Eiweiß vom Fett und das restliche Wasser in der Butter verdampft. Beim Abkühlen wird sie wieder hart und man spricht von Butterschmalz.

Durch das Klären ist die Butter sehr lange auch ohne Kühlung haltbar und sie lässt sich höher erhitzen, da weder Eiweiß verbrennen kann noch Wasser ein zum Teil schmerzhaftes Spritzen verursacht.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 100 g:

150 g Butter, ungesalzen



Geklärte Butter herstellen:

In einem kleinen Topf die Butter langsam erhitzen und bei geringer Hitze sanft köcheln lassen. Das Milcheiweiß bildet an der Oberfläche einen weißen Schaum, diesen stetig mit einer Schaumkelle entfernen.

Während der Zubereitung von geklärter Butter muss man darauf achten, dass sie nur leicht köchelt und auf keinen Fall bräunt.

Sobald in der flüssigen Butter keine Blasen mehr aufsteigen, sie klar ist und sich kein neuer Schaum bildet, kann sie vorsichtig in ein zweites, hitzebeständiges Gefäß umgefüllt werden. Dabei allerdings darauf achten, dass das am Topfboden verbliebene Eiweiß nicht mit in das neue Gefäß gelangt.

Wer möchte kann die Butter zusätzlich durch ein feines Sieb oder Passiertuch geben, um auch kleinste Rückstände zu entfernen.

Die geklärte Butter kann man jetzt direkt weiterverwenden, zum Beispiel für Sauce Hollandaise, oder gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.