

Polnische Butter (Bröselbutter)

Für polnische Butter werden Semmelbrösel in Butter so lange erhitzt bis sie leicht gebräunt und kross sind. Diese Bröselbutter wird dann zum Beispiel über gekochten Blumenkohl oder Kartoffelknödel gegeben.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 125 g:

125 g Butter, ungesalzen

50 g Semmelbrösel



© Matthias Huber | www.culinaryfarm.de

Zubereitung der polnischen Butter:

Die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen lassen. Sobald sie heiß ist die Semmelbrösel dazugeben.

Die Brösel-Butter-Mischung jetzt so lange bei mittlerer Hitze auf dem Herd lassen, bis die Semmelbrösel eine haselnussbraune Farbe angenommen haben. Dabei sollte häufig mit einem Holzkochlöffel umgerührt werden, damit das Buttereisweiß nicht am Topfboden verbrennt.

Wenn die Bröselbutter den gewünschten Farbton angenommen hat, wird sie in einen zweiten Topf umgefüllt, um ein zu starkes Nachbräunen zu vermeiden und kann jetzt heiß verwendet werden.