



## Butterschmalz

ergibt ca. 1600 g

2000 g Butter

Die Butter in einen ausreichend großen Topf geben und langsam erhitzen. Wenn sie ganz flüssig ist, die Temperatur erhöhen, bis sie aufschäumt. Bei dieser Temperatur soll das enthaltene Wasser verdampfen, die Butter aber nicht bräunen. Schaum zwischendurch entfernen. Das fertige Butterschmalz durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb in ein Vorratsgefäß gießen. Man kann auch eine Fetttrennkanne benutzen. Dann braucht man vorher nicht ganz so sorgfältig arbeiten, hat aber eine etwas geringere Ausbeute. Im Kühlschrank wird das Butterschmalz fest und ist dann mehrere Monate haltbar