

# GHEE selber machen...



## Sie benötigen:

- 1) ein sauberes Glas
- 2) mehrere Kaffeefilter
- 3) einen Trichter
- 4) einen Esslöffel
- 5) eine kleine Schüssel
- 6) einen Kochtopf
- 7) Teebutter oder Bio-Butter

## Richtwert:

für ca. 370 ml GHEE brauchen Sie 3 x 250g Butter

## und so geht's.....

Lassen Sie die Butter im Topf schmelzen (Stufe 1 1/2 oder 2), solange bis sich an der Oberfläche Schaum zu bilden beginnt.

Reduzieren Sie dann die Hitze auf die kleinste Stufe.

Schöpfen Sie immer den Schaum ab (in die kleine Schüssel geben).

Öfters umrühren! Schöpfen Sie solange ab bis nur mehr das klare Fett im Topf ist.

Wasser muss verdampfen. (ca. 30 min)

Filtern Sie nun das Butterfett mittels Trichter und Kaffeefilter ab.

Eventuell das gefilterte Fett zurückgiessen und mehrmals filtern.

Solange bis das Fett im Glas völlig klar ist.

Lassen Sie dann das Glas offen stehen und abkühlen.

Lagern Sie das GHEE an einem dunklen und kühlen Ort (muss nicht der Kühlschrank sein)

GHEE hält sich so gemacht, bis zu drei Wochen (es gilt je reiner, umso länger haltbar)

## Achtung:

Immer beim Herd bleiben! Öl am Herd vergessen ist gefährlich!