

# Braune Butter

**Zutat:**  
250 g Butter

## Zubereitung:

Die Butter in einem Topf aus verzinnem Kupfer oder dünnem Edelstahl sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis das in der Butter enthaltene Eiweiß an die Oberfläche steigt. Achtung, das kann sehr schnell gehen! Mein Tipp: den Vorgang gut im Auge behalten. Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen. Danach ein feines Küchensieb mit Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern.

Mit brauner Butter kann man Gemüse, Nudeln, Brezenknödel, Saucen, aber auch Süßspeisen mit einem köstlichen Buttergeschmack verfeinern.

Im Kühlschrank aufbewahrt, hält sich die braune Butter mehrere Wochen. Es lohnt sich deshalb immer, eine größere Menge herzustellen.



Die Butter beginnt zu schmelzen.



Erste Bräunungserscheinungen, doch unter dem Schaum ist die Butter noch »blond«.



Die Butter ist unter dem Schaum honiggelb. Jetzt kann abgeschäumt werden...



Das honiggelbe Resultat



...und der Rest der Butter durch ein feines Sieb gefiltert werden. Dies kann auch mit Küchenkreppausgelegt sein.



Den Topf mit der »Butterschlacke« sofort einweichen und mit der rauen Seite eines Schwamms säubern.