

## Ghee selber machen

### Zutaten:

- 500 Gramm Biobutter

### Zubereitung:

- Die Biobutter auf niedriger Hitze in einer Pfanne ca. 35 Minuten erhitzen und gut darauf achten, dass die Butter nicht bräunt. Während des Köchelns entsteht auf der Oberfläche einen Schaum aus geronnenen Milcheiweissen.
- Diesen Schaum mit einem grossen Löffel abschöpfen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen, bis kein Schaum mehr entsteht.
- Ist die Masse goldgelb, klar und schon fast durchsichtig, Hitze sofort abstellen.
- Die Gheemasse durch ein feines Teesieb oder durch einen Kaffeefilter in zwei kleine Konfitüregläser füllen.
- Die Gläser gut verschliessen und auskühlen lassen.