



Nussbutter



1 Portionen

ZUTATEN

500 g Butter (ergibt ca. 360 g Nussbutter)

ZUBEREITUNG

- Die Butter bei geringer Hitze (Stufe 1) in einem unbeschichteten Edelstahltopf komplett schmelzen lassen. In der geschmolzenen Butter ist nun das gelbe Butterfett und die weißen Molkepartikel zu sehen.
- Jetzt die Temperatur auf etwa 1/3 Hitze erhöhen. Die Butter beginnt zu kochen und das Wasser der Molke verdampft nach und nach. Obwohl es zu Beginn etwas spritzt, kann kein Deckel aufgelegt werden, denn das Wasser, das in der Molke enthalten ist, muss verdampfen. Gelegentliches Schwenken unterstützt das Ausflocken der Molke.
- Die Molkepartikel setzen sich nach und nach am Topfboden ab und fest und beginnen zu bräunen. Das Butterfett verändert langsam seine Farbe von Gelb über Gold, Rotgold bis hin zu einem hellen Haselnussbraun. Die Butter beginnt nussig-aromatisch zu duften. Die gewünschte Farbe Haselnussbraun beginnt sich zu bilden, wenn die Butter fast vollständig mit Schaum bedeckt ist. Um die Färbung der Butter zu kontrollieren regelmäßig umrühren oder umschwenken. Die Maillard-Reaktion führt zu der Farbe und der Bildung des Aromas. Der gesamte Bräunungsprozess nach dem Schmelzen der Butter dauert ca. 20 bis 25 Minuten.
- Die fertige braune Butter sofort, heiß durch ein mit Küchenkrepp/Küchenpapier ausgelegtes Metallsieb in ein hitzebeständiges Gefäß abfiltrern. Die gefilterte braune Nussbutter im heißen Zustand in ein Twist-Off-Glas mit möglichst breiter Öffnung füllen und erkalten lassen.
- Wenn die braune Nussbutter auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, das Glas verschließen und verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Die Nussbutter hält sich so über Wochen im Kühlschrank. Eine andere Variante ist es, die Butter in Eiswürfelformen abzufüllen und so portioniert einzufrieren.

Tipps:

Braune Nussbutter wird im Kühlschrank deutlich härter als Butter, weil ihr der Molkeanteil entzogen ist. Die Konsistenz entspricht der des Butterschmalzes. Wenn Ihr – je nach Menge und Größe des Gefäßes – die Nussbutter zwei bis drei Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmt, ist sie weicher und einfacher zu portionieren.

Zur Reinigung des Topfes am besten zwei Fingerbreit Wasser mit Spülmittel in den Topf geben und aufkochen und danach etwas abkühlen lassen. Mit einem Edelstahl-Topfkratzer/ Edelstahl-Spirale (ein normaler Topfchwamm reicht in der Regel nicht) können die angesetzten und gebräunten Molkerückstände entfernt werde

