

# Ghee in der Kenwood Cooking Chef – Variationen



Foto Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept aus Kochbuch "Rezepte für die Cooking Chef"

### **Zutaten:**

Butter

### **Zubereitung:**

Butter bei 95 Grad schmelzen (ohne Rührelement).

Schüssel zur Seite stellen und ein paar Minuten warten.

Die Molke sammelt sich im unteren Bereich und man kann dann das Ghee in eine andere Schüssel umfüllen (muss nur aufpassen, nichts von der Molke mit umzufüllen)

### **Alternative Claudia Kraft:**

Ich erhitze es länger dafür schöpfe ich ab.



Foto: Gisela Martin

## 2. Rezept von Dagmar Möller/ Töpfle und Deckele

### **Zutaten:**

3 Packungen Butter

### **Zubereitung:**

Butter schmelzen bei 40 Grad, einmal kurz aufkochen und dann bei 85 Grad 30 min. brodeln lassen. Nicht rühren. Vorsichtig ohne Schaum und gesunkenem Eiweiss abgießen.

*Tipps bzgl. Haltbarkeit:*

*Wenn das Ghee richtig gemacht worden ist und luftdicht und dunkel gelagert wird, dann muss es nicht in den Kühlschrank und hält bis zu 6 Monate.*

*Jedoch sollte man Ghee immer mit frischen Besteck entnehmen, damit es nicht schimmelt. Auch das Wasser muss richtig verdunstet sein, um ein Schimmeln zu vermeiden.*