Braune Butter zubereiten

ERGEBNIS

Die Butter soll nussig riechen und unten im Topf bräunliche Stückchen bilden (karamellisieren)

ZUBEREITUNG

- **2 Stück Butter** in den Topf tun
- **Herdplatte** auf **5** stellen*("Hitze" -> über Pluszeichen auf 5 stellen)* und **Butter zum Schmelzen** bringen
- Wenn die **Butter sich verflüssigt** hat, die **Herdplatte auf 2** stellen
- Wenn die **Butter anfängt zu schäumen kontinuierlich umrühren**
- Die Butter schäumt irgendwann **erst bräunlich.** Anschließend schäumt sie **weißlich** und es **bilden** sich **Stückchen am Boden** des Topfes, die **Butter riecht nussig** -> **Dann ist die Butter fertig und muss sofort umgefüllt werden**

ACHTUNG: Akute Verbrennungsgefahr, falls die Butter überkocht. In diesem Fall die Herdplatte ausstellen und sich von der Platte entfernen.

HERDPLATTE ANSTELLEN

- **Power** -> **Hitze** -> dann über den **Plus** und **Minus** Regler die Stufe einstellen

NACHBEREITUNG

- **Wenn Butter fertig** und umgefüllt ist, **direkt ein kaltes Stück Butter in den Topf** legen, damit der Topf nicht anbrennt

SET UP

- Neben der Herdplatte steht eine **Schale** für einen **Löffel zum Rühren**, sowie für den Pinsel

Revision #1
Created 2026-09-19 13:53:09 UTC by caro
Updated 2026-09-19 13:53:09 UTC by caro