Geklärte und gesalzene Butter

Smen

Smen ist geklärte Butter, bei der, ähnlich wie bei dem indischen Ghee, der Molkeanteil der Butter durch vorsichtiges erhitzen getrennt wird. Nur der klare Anteil der Butter wird verwendet. In Marokko wird Smen in speziellen Tonkrügen (khabia) aufbewahrt und jahrelang gereift. Dabei entwickelt sich ein intensives, käsiges Aroma.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 250 ml

250 g Butter
1 EL grobes Meersalz

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren zerlassen, ohne sie braun werden zu lassen. Dann kurz aufschäumen lassen und die Hitze wieder reduzieren. Die Butter weitere 40 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, bie sie klar geworden ist und sich von der Molke am Boden des Topfes trennt. Ein Baumwolltuch in ein Sieb oder Trichter legen, auf ein sauberes, verschraubbares Glas setzen. Die klare, flüssige Butter nun esslöfelweise abschöpfen und durch das Sieb laufen lassen. Das Salz in der Butter auflösen und das Glas verschließen, kalt stellen

© 2026 coquina.de