

Sauerrahmbutter

Frische Sauerrahmbutter ist exquisit. Wählen Sie Ihren Lieblingsrahm, kultivieren Sie ihn mehr oder weniger stark und fügen Sie nur so viel Salz hinzu, wie Sie möchten. Der Gärautomat hält die genaue Temperatur für das Kultivieren des Rahms, damit Diacetyl hergestellt werden kann. Dies intensiviert den Buttergeschmack und verleiht das besondere Aroma.

Qualitätszutaten: Auch wenn Butter aus jeder Art von Rahm hergestellt werden kann, ergibt ein hochwertigerer Rahm besser schmeckende Butter; pasteurisierter (eher als ultra-pasteurisierter) Rahm ist dafür ideal. Schlagsahne soll gemieden werden, da sie Zusatzstoffe enthält, die die Trennung der Butter von der Buttermilch verlangsamen können.

Die einzige andere Zutat, die benötigt wird, ist eine lebende Milchkultur – diese kann aus Naturjoghurt, kultivierter Buttermilch, Crème fraîche, Sauerrahm oder als gekaufte mesophile Starterkultur wie z. B. Flora Danica zugesetzt werden. Auch wenn die Kulturen in Buttermilch, Crème fraîche und Sauerrahm traditionell zur Herstellung von Butter verwendet werden, funktionieren die aus Joghurt auch überraschend gut und sind darüber hinaus überall verfügbar. Vollfetter, fettarmer und fettfreier Joghurt können alle verwendet werden, solange sie lebende Kulturen enthalten.



Verbuttern: Nachdem der Rahm kultiviert wurde, gibt es mehrere Möglichkeiten, diesen in Butter zu verwandeln. Die am wenigsten technisierte Methode ist, den kultivierten Rahm in einem Glas zu schütteln. Wenn Sie diese Methode verwenden, sollte das Glas maximal bis zur Hälfte gefüllt sein und einen dicht schließenden Deckel haben, um Lecks zu vermeiden.

Das Verbuttern kann auch in einer Küchenmaschine oder einem Standmixer erfolgen. Wenn Sie eine Küchenmaschine verwenden, sollten Sie den Rahm zuerst auf jeden Fall abkühlen lassen, da die Küchenmaschine die Temperatur des Rahms beträchtlich erhöht und die Butter ansonsten schmelzen könnte. Wenn Sie einen Standmixer verwenden, bedecken Sie die Rührschüssel mit einer Plastikfolie oder einem Handtuch und verringern Sie die Geschwindigkeit, sobald sich die Butter löst, um ein Verspritzen zu vermeiden.

Ergiebigkeit: Etwa 300 ml Butter und ca. 500 ml Buttermilch. Das Rezept kann einfach verdoppelt oder halbiert werden.

Zeitplan: Der Rahm kann für mindestens 12 oder maximal 48 Stunden kultiviert werden. 1 Stunde Kühlen vor dem Verbuttern wird empfohlen. Für das Verbuttern, Entwässern und Waschen werden etwa 30 Minuten benötigt.

Zutaten	Menge	Gramm
Rahm*	1 L	1 kg
Naturjoghurt, Buttermilch oder Sauerrahm**	3 T bzw. 50 ml	44 g
Salz (optional)	1/8 TL oder nach Geschmack	0,75 g oder nach Geschmack

*Vorzugsweise pasteurisiert statt ultra-pasteurisiert; keine Schlagsahne verwenden, da diese ungünstige Zusatzstoffe enthält.

**Muss lebende Kulturen enthalten. Crème fraîche kann auch verwendet werden.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), Mason Jar Glas bzw. Gläser zum Kultivieren, Buttermusselin oder feines Sieb. Alles, was direkt mit der Milch in Berührung kommt, muss sauber und trocken sein.

Hinweis: Wenn Sie zur Herstellung von Butter den Gärautomaten verwenden, stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser in der Wasserschale befindet. Die Wasserschale wird zur Herstellung von Butter nicht benötigt; wenn Sie möchten, können Sie sie aus dem Gärautomaten entfernen oder leer lassen. Fügen Sie jedenfalls kein Wasser hinzu, da dies die Temperatureinstellungen beeinflusst.

Vorbereitung: Den Rahm auf Raumtemperatur aufwärmen lassen. Während der Rahm aufwärmt, den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 22 °C einstellen.

Rahm kultivieren: Den Joghurt (oder die Buttermilch oder den Sauerrahm) mit den lebenden Kulturen in den Rahm mischen. In ein bedecktes Glas oder eine Schüssel geben und zum Kultivieren in den Gärautomaten stellen. Nach 12 Stunden die Mischung überprüfen – sie soll spürbar nach Kultivierung oder nach Joghurt riechen und dickflüssiger aussehen als zu Beginn des Prozesses. Wenn der Kultivierungsprozess fertig ist, kann der Rahm verbuttert oder einfach länger kultiviert werden, um ein stärkeres Aroma zu entwickeln. *Tipp: Wenn Sie die Butter in Gläsern durch Schütteln verbuttern werden, sollten diese bereits vor dem Kultivieren nur bis zur Hälfte befüllt werden.*

Kultivierten Rahm kühlen (optional): Um das Verbuttern zu erleichtern, kann der Rahm nach dem Kultivierungsprozess ca. 1 Stunde lang im Kühlschrank gekühlt werden. Das Abkühlen ist vor allem empfohlen, wenn Sie die Butter mit einer Küchenmaschine verbuttern werden, um ein Schmelzen der Butter zu verhindern.

Verbuttern: Nachdem der Rahm kultiviert ist, muss er sich durch Bewegung in Butter und Buttermilch trennen. Dies kann in einem fest verschlossenem und nur zur Hälfte gefüllten Glas durch Schütteln, mit einem Standmixer durch Schlagen oder in der Küchenmaschine durch Verarbeiten geschehen. Zuerst verwandelt sich die Mischung zu Schlagsahne. Nach ein paar Minuten werden Sie feststellen, dass sich Feststoffe bilden (der Rahm wird klumpig). Als nächstes sieht es ein bisschen wie ein Schwamm aus, der sich von der Flüssigkeit trennt. Fahren Sie fort, bis sich die Feststoffe zu einer größeren Masse zusammengeschlossen haben und von der Buttermilch vollständig getrennt sind. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Butter vollständig geformt ist, fahren Sie etwas länger fort.



Buttermilch abfließen lassen: Stellen Sie entweder ein sehr feines Sieb oder ein mit Buttermusselin ausgekleidetes Sieb über eine Schüssel. Gießen Sie die Buttermischung in das Sieb und lassen Sie die Buttermilch abfließen. Dies ist „echte“ Buttermilch, die zum Backen, für Pfannkuchen oder für Buttermilch-Samenbrot (sowie für Ihre nächste Butterherstellung) verwendet werden kann. Wenn Sie Buttermusselin verwenden, können Sie die Ränder einfach zusammenfassen und die Mischung ausdrücken, um mehr Buttermilch zu erhalten.



Butter „waschen“: Gießen Sie so viel von der übrig gebliebenen Buttermilch ab wie möglich, damit die Butter nicht schnell ranzig wird. Legen Sie nun die abgelassene Butter in eine Schüssel und gießen Sie eine Tasse kaltes Wasser darüber. Drücken Sie die Butter mit der Rückseite eines Löffels gegen die Schüssel, um das Wasser durchzuarbeiten. Lassen Sie das Wasser ab und wiederholen Sie den Vorgang so oft, bis das Wasser, durch das die Butter gearbeitet wird, vollständig klar ist (üblicherweise braucht es 3 bis 6 Waschgänge). Das Waschen mit kaltem Wasser hat auch die Wirkung, die Butter abzukühlen und zu verfestigen; beim letzten Waschgang müssen Sie die Butter möglicherweise mit Ihren Händen durchkneten.

Salz hinzufügen: Das Hinzufügen von Salz zu Butter ist optional, es beeinflusst nicht nur den Salzgehalt der Butter, sondern verändert auch das Aroma. Je mehr Salz hinzugefügt wird, desto weniger wird das Aroma der Kultivierung wahrgenommen. Fügen Sie Salz nach Geschmack und vorsichtig (in kleinen Mengen) hinzu, indem Sie die Butter zwischendurch immer wieder schmecken, um zu vermeiden, dass zu viel Aroma der Kultivierung verloren geht. Wenn Sie dennoch zu viel Salz hinzugefügt haben, können Sie den Salzgehalt durch ein erneutes Waschen der Butter wieder reduzieren.

Aufbewahren: Wickeln Sie die Butter in Wachspapier ein. Wenn Sie die Butter relativ schnell verwenden möchten, wickeln Sie sie einfach gut ein und so hält sie sich mehrere Wochen lang im Kühlschrank frisch. Alternativ können Sie sie auch einfrieren.

Storage. Wrap the butter in wax paper. If you plan to use it relatively quickly, keep it well wrapped in the refrigerator, where it can stay for several weeks. Alternatively, it freezes well.

