

fortgeblasen

LEBEN AN BORD

BUTTER KONSERVIEREN

Speziell in tropischen Segelrevieren wird der Genuss von frischer Butter am Morgenbrot an Bord vieler Yachten zur Seltenheit, nur wenige Segler wissen von der Möglichkeit, Butter in Gläser einzukochen. Wir zeigen, wies geht!

In manchen Ländern (speziell im Pazifik) kann Butter in Konserven gekauft werden. Doch ist



Konservenbutter leider nicht überall erhältlich und Qualität und Geschmack variieren. Deshalb sollte in der Regel vor einem großen Provianteinkauf eine einzelne Dose gekauft und verkostet werden.

Findet man keine Dosenbutter oder mündet die erhältliche Dosenbutter nicht, kann Butter relativ leicht selbst in Gläser gekocht werden.

Zugegeben, zu Beginn war ich selbst etwas skeptisch, was das Einkochen von Butter betrifft, da man in der Regel nach Erhitzen von Butter reines Butterschmalz erhält. Doch der Test an Bord LA BELLE EPOQUE hat gezeigt: mit etwas Einsatz funktioniert's und die Butter bleibt cremig.

Einkochbutter ist ohne Kühlschrank über einige Monate haltbar und bleibt auch in tropisch heißen Revieren fest. Zusätzlich bietet Butter im Glas den Vorteil, geöffnet im Wasserbad für bis zu zwei Wochen gut gelagert werden zu können.

Leben an Bord – Proviant auf Langfahrt



Und so funktioniert´s:

1.

Kleine Einmachgläser (maximal $\frac{1}{4}$ l Inhalt) mit Schraubdeckel gut auswaschen und in kochendem Wasser sterilisieren (für ca. 5 bis 10 Minuten umgestülpt in frischem Wasser kochen), zur Seite stellen und darauf achten, dass die Dichtfläche und die Innenseite des Deckels nicht mehr berührt wird.

Butter kann zwar in alle Gläsergrößen eingekocht werden, doch kleine Gläser empfehlen sich, da die Einkochbutter nach dem Öffnen in heißer Umgebung ebenso wie frische Butter nur noch beschränkt haltbar ist.

2.

In der Zwischenzeit die gekaufte Butter in einen Topf geben. Wie immer beim Proviantieren sollte vor dem Großeinkauf ein Testkauf gemacht werden, um zu schmecken, ob die Butter auch mundet. Je nach Land kann Butter sehr unterschiedlich sein. An Bord von LA BELLE EPOQUE bevorzugen wir gesalzene Butter, weshalb wir nur mit gesalzener Butter Erfahrung beim Einkochen haben. Es sollte aber mit süßer, ungesalzener Butter ebenso funktionieren.

3.

Die Butter auf die Flamme stellen. In der Regel schmilzt Butter sehr schnell. Sobald als möglich mit einem Schneebesen zu rühren beginnen. Um cremige, wohlschmeckende Einkochbutter zu erhalten, muss die flüssige Butter stets gut gerührt werden. Sollte die Butter zu spritzen beginnen, muss die Temperatur etwas zurückgenommen werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Auch sollte das Einkochen von Butter nur in Häfen oder an ruhigen, nicht rollenden Ankerplätzen unternommen werden, da Verbrennungen mit heißem Fett zu schwerwiegenden Verletzungen führen können!

4.

Die Butter zum Kochen bringen. Die flüssige Butter beginnt zu schäumen und wird dabei an der Oberfläche hellgelb. Während des gesamten Vorgangs die Butter fest rühren. Da der Schmelzpunkt von Butter sehr niedrig ist, nicht auf voller Flamme kochen, Bestandteile der Butter (gesättigte Fettsäuren) könnten verbrennen und dabei krebserregende Stoffe zurücklassen.

Nach einigen Minuten (zirka 10 Minuten ab Beginn des Kochens) starken Kochens beginnt der Kochschaum weniger zu werden.

Leben an Bord – Proviant auf Langfahrt



Wird die Butter zum Verzehr geöffnet, kann sie „römisch“ gelagert werden. Das heißt, das geöffnete Butterglas wird ohne Deckel umgestürzt in einem Behälter mit Wasser gelagert. So bleibt die Butter ohne Kühlschrank selbst in tropischen Revieren für bis zu zwei Wochen frisch und streichfähig.

(Das Wasser ungefähr in Glashöhe füllen und alle paar Tage wechseln!)

Dieser Trick wurde bereits im antiken Rom zur Lagerung von Butter angewendet und funktioniert selbstverständlich auch mit frisch gekaufter Butter!

Wird die Butter nicht verwendet bevor sie ranzig wird, ist sie nicht mehr zum Verzehr geeignet und sollte über Bord gehen!

5.

Sobald die Butter zu schäumen nachlässt (nicht aufhört...), kann sie in die vorbereiteten Gläser gefüllt werden. Dabei ist das Zusammenarbeiten von zwei Crewmitglieder empfehlenswert: einer bleibt beim weiterhin leicht kochenden Buttertopf und rührt, der zweite füllt die heiße Butter in Gläser.

Beim Einfüllen darauf achten, dass ungefähr ein Zentimeter Rand im Glas frei bleibt.

Sobald die Butter in den Gläsern ist, beginnt sich die Butter in cremige Butter und Butterschmalz zu separieren.

6.

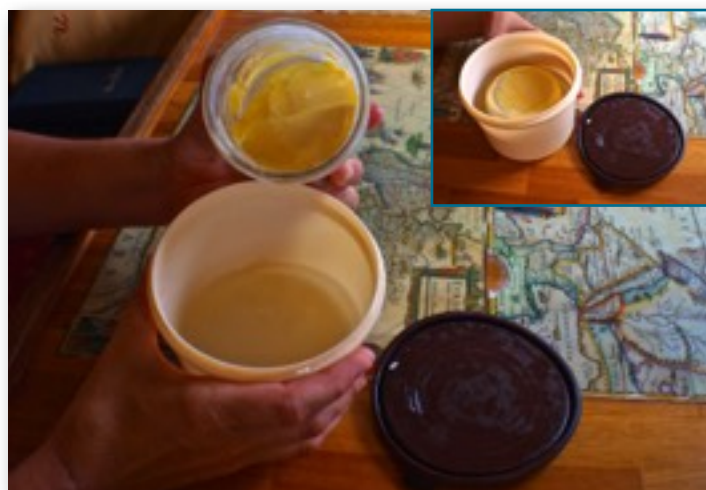
Um diesen Vorgang des Separieren entgegen zu wirken, muss die abgefüllte, heiße Butter alle paar Minuten (mindestens alle 10 Minuten, besser alle 5 Minuten) gut geschüttelt werden.

Da die Gläser anfangs sehr heiß sind und teilweise flüssige Butter beim Schütteln austreten kann, sollte ein sauberes Geschirrtuch zum Anfassen der Gläser verwendet werden.

Nach jedem Schütteln separiert sich die Butter erneut, solange sie warm ist. Das ist in Ordnung, weiterhin alle paar Minuten schütteln.

Um das Abkühlen zu beschleunigen, können die Gläser, sobald sie lauwarm sind, auf Eis gestellt werden. Achtung: nicht voreilig auf Eis stellen, da die Temperaturunterschiede die Gläser sprengt!

Beim Erkalten wird die Butter plötzlich fest und behält von nun an ihre cremige Form!



Diese Homepage soll unsere Erfahrungen zeigen, die Inhalte der Texte sind daher unsere persönlichen Anschauungen und unterliegen keiner Verpflichtung auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Dies gilt auch für alle navigatorischen Informationen und angegebenen Koordinaten, wir übernehmen keinerlei Haftung.