



Xenia Kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Äthiopische Gewürzbutter – Ni'Tir Qibe

Die Gewürzbutter kommt in vielen Äthiopischen Gerichten zum Einsatz. Im Original handelt es sich um eine geklärte Butter. Das ist vergleichbar mit dem Indischen Ghee. Das Klären entfernt die festen Bestandteile und lässt das reine Fett zurück. Dadurch ist das Butterfett länger haltbar. Ich habe bei der veganen Variante gute Erfahrungen mit veganer Butter gemacht. Aber im Prinzip geht das auch mit jeder Margarine.

Die Gewürze werden im heißen Fett gekocht, nicht angeröstet. Aber dadurch gehen die geschmacks- und Aromastoffe in das Fett über und erzeugen so den unverwechselbaren Geschmack. Man kann die Gewürzbutter gut auf Vorrat herstellen und dann portionsweise mit Hilfe eines Eiswürfelbechers einfrieren. Man kann sie nicht nur in der Äthiopisch/Eritreischen Küche verwenden. Sie passt auch gut zum Anbraten von Gemüse. Probiert mal eine Zucchini-Paprika Pfanne in Ni'Tir Qibe angebraten. Dazu einfach frisches Ciabatta – sehr lecker.

Man kann das Rezept aber auch gut halbieren oder vierteln!

Einmal hergestellt hält sich die Gewürzbutter auch im Kühlschrank bis zu drei Monate.

Zutaten

500 g vegane Butter oder Margarine
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
½ TL Kurkuma
4 Kardamom Kapseln
1 Stange Zimt
2 Nelken
1 Prise Muskat
¼ TL Bockshornkleesamen
1 EL
Basilikum



1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Die festen Gewürze, bis auf den Zimt, mörsern. Den Ingwer reiben. Den Basilikum fein hacken.
2. Die vegane Butter/Margarine in einem Topf schmelzen und alle Gewürzzutaten dazu geben. Bei mittlerer bis geringer Hitze 30 – 45 Minuten sieden lassen.
3. Durch ein feines Tuch abgessen, so dass nur das geklärte Fett zurückbleibt. Erkalten lassen.

