

Rezept Buttermilch

Bei der klassischen Buttermilch handelt es sich um ein Abfallprodukt, welches bei der Herstellung von Butter entsteht.

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne

Zubereitung:

Die Sahne so lange stehen lassen, bis sie leicht sauer geworden ist. Anschließend kommt diese Sahne in den Kühlschrank bis sie richtig schnittfest geworden ist. Dies dauert normalerweise 2 bis 3 Tage.

Anschließend die Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Rührgerät solange schlagen, bis die Sahne sich in Butter und Buttermilch trennt. Fertig ist die Buttermilch.

[Zurück zu den Vegetarischen Rezepten](#)