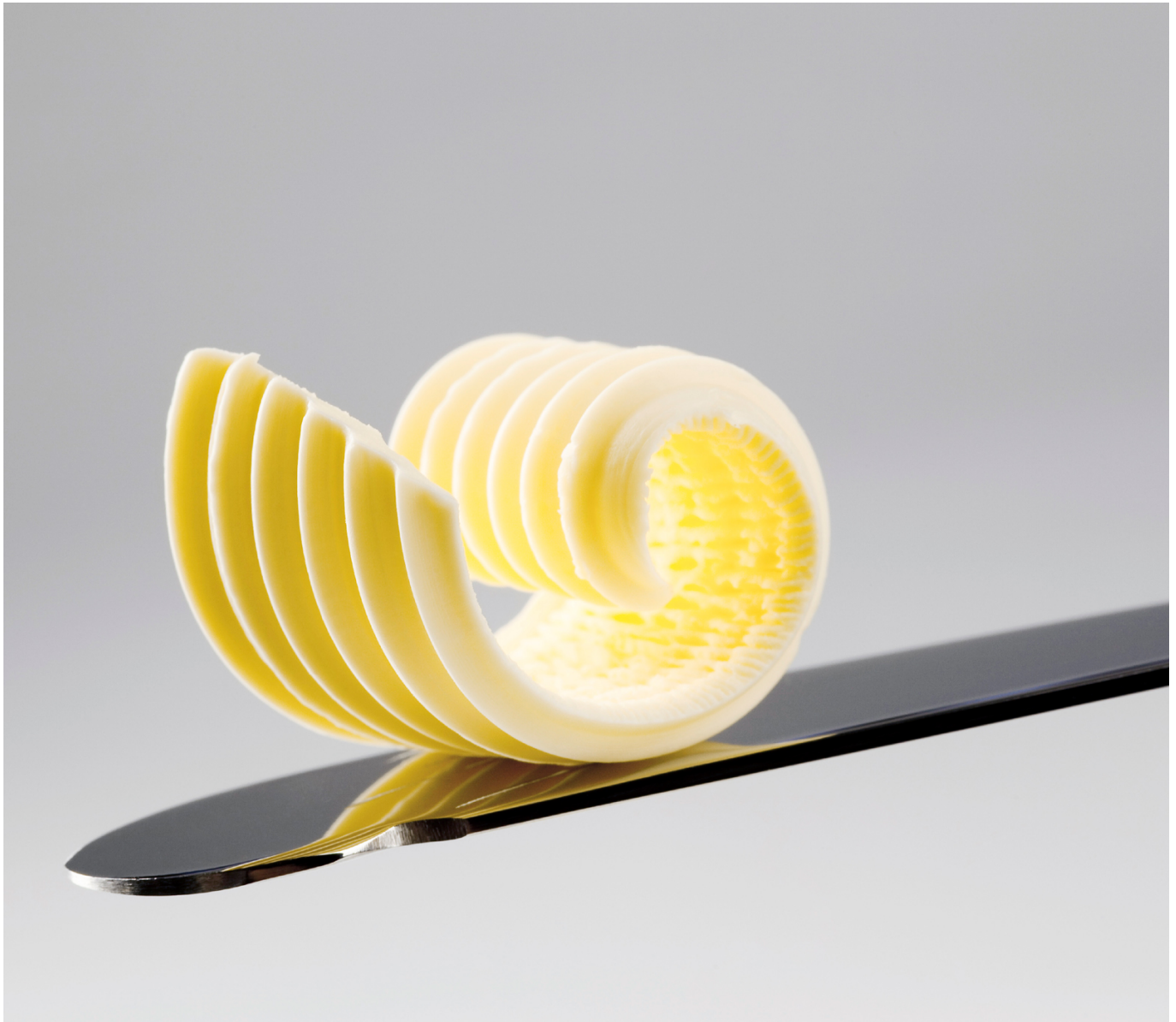


## ZUTAT

### Butter



Die Auswahl an Buttersorten im Ladenregal ist jeweils recht gross; manche von ihnen eignen sich eher für die kalte, andere für die warme Küche: Bratbutter ist bis etwa 180 Grad erhitzbar und wird zum Schmoren und Braten verwendet. Koch- oder Vorzugsbutter hingegen sollte bei direkter Hitzeeinwirkung nur auf etwa 130 Grad erhitzt werden. Kochbutter, die sich zum Kochen und Backen eignet, dürfen bis zu 10 Prozent Importbutter beigemischt werden, während Vorzugsbutter ausschliesslich aus Schweizer Rahm hergestellt wird. Koch- wie Vorzugsbutter enthalten keine weiteren Zusatzstoffe.

Foto: [istockphoto.com](https://www.istockphoto.com)

Zutatenkategorie [Milchprodukte](#)