Niter Qibe Gewürzbutter

Niter Qibe

Nitir qibe (oft auch niter qibe) oder auf Tigrinya tesmi genannt, ist eine Butterzubereitung, die in der äthiopischen Küche und in der eritreischen Küche eingesetzt wird. Sie hat eine lange Tradition und zählt zu den für die Landesküche charakteristischen Zutaten.
In seiner Zubereitung ist es dem indischen Ghee vergleichbar, allerdings werden während des Siedens verschiedene Gewürze (Knoblauch und Ingwer, daneben auch Kümmel, Koriander, Kurkuma, Kardamom, Zimt oder Muskatnuss) zugegeben. Das noch flüssige Butterschmalz wird anschließend filtriert. Nitir qibe wird wie das indische Ghee länger erhitzt als gewöhnliches Butterschmalz und ist daher leicht gebräunt und besitzt ein Röstaroma.

Herkunft: Äthiopien
Kategorie: Zutaten, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 500 g

500 g Butter
½ TL Kardamom, schwarz
1 TL Koriandersamen
1 TL Thymian gerebelt
1 TL Basilikum gerebelt

Vorbereitung

Zubereitung

Schwarzkümmel, Kardamom und Koriander in die Butter rühren und bei niedriger Hitze 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis die Butter aromatisch duftet.
Thymian und Basilikum hinzufügen und auf der ausgeschalteten Herdplatte unter Rühren weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Topf wieder von der Platte ziehen und die Butter weitere 10 Minuten stehen lassen.
Ein Sieb über ein Schraubglas legen und die Gewürzbutter nach und nach in das Glas füllen. Luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

© 2026 coquina.de