

Pikant-süßes Popcorn mit Butter

1,75 l fertiges Popcorn

- 180 g brauner Zucker
- 115 g Butter
- 2 EL Maissirup
- ½ TL feines Meersalz
- 3 EL Chipotle-Chilis in Adobo-Sauce, püriert
- ½ TL Backsoda

Was mir das Popcorn im Kino wirklich verleidet hat, ist, dass auf einmal statt echter Butter dieses sonderbar schmeckende künstliche Butteraroma dafür verwendet wurde. Popcorn selbst hat ja keinen besonderen Geschmack und wird erst lecker durch Butter und Salz oder, noch besser, durch eine gewürzte Butter. Dieses Rezept hier ist eine Variation des pikant-süßen Popcorns, das in einer bekannten Tapasbar in Toronto zum Aperitif gereicht wird.

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Popcorn gleichmäßig darauf verteilen.

Zucker, Butter, Maissirup und Salz unter Rühren in einem Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter und der Zucker geschmolzen sind und die Mischung zu kochen beginnt. Jetzt nicht mehr rühren und die Mischung kochen lassen, bis das Thermometer 120 °C anzeigt. Die Pfanne vom Herd nehmen und Chipotle-Püree und Backsoda untermischen.

Die Mischung über das Popcorn gießen und dieses so lange mit einem Küchenspatel wenden, bis es gleichmäßig von der Buttersauce überzogen ist.

35 Minuten backen und dabei zwei- bis dreimal wenden. Auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Mafia-Butter

Seitdem mit Butter gehandelt wird, wird sie auch auf die verschiedenste Art und Weise verfälscht. Man hat sie mit Ringelblumen, Karottensaft und Annatto (einem Farbstoff aus den Früchten des tropischen Annatto- oder Orleanstrauches) gelblich gefärbt oder durch die Zugabe von Schweineschmalz und Wasser gestreckt. Heute ist die Herstellung von Butter zwar gesetzlich streng geregelt, in der Praxis wird aber noch immer an ihr herumgepfuscht.

Zwischen 1997 und 1999 sind mehr als 16 000 Tonnen gefälschte Butter in Europa verkauft worden. Der Großteil dieser »Butter« war gar nicht aus Milch gemacht, sondern aus Talg, Tierkarkassen, Chemikalien und Erdöl-Nebenprodukten – ein echtes Gesundheitsrisiko für die Verbraucher. Mithilfe von Bestechung und Drohungen hatte die sizilianische Camorra die Kontrolle über eine der größten italienischen Butterfabriken erlangt und produzierte dort die gefälschte Butter. Und kassierte dafür sogar von den großzügigen EU-Agrarsubventionen.

