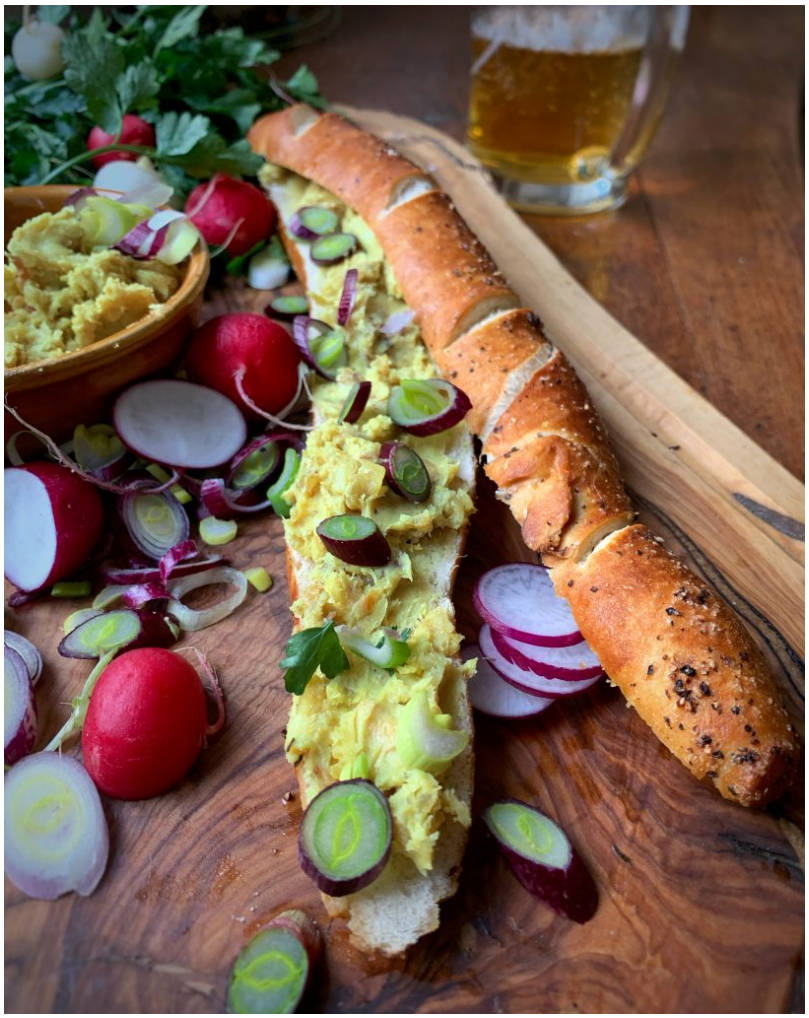
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Griebenschmalz mit Apfel, Zwiebel, Curry & Walnuss



So gut auf Brot...

Der reine Rückenspeck vom Schwein ergibt einen hervorragenden Aufstrich auf Brot. Ideal für Begrüßungshappen in der kalten Jahreszeit. Mit etwas raffinierter Würzung bekommt das Schmalz eine besondere Note. In unserem Rezept habe ich Curry, Apfel und Zwiebel verwendet. Das passt herrlich auf Laugenstangen oder kräftigem Holzofenbrot mit dicker Rinde.

Tipp: Wer möchte, gibt noch extra etwas Chili und Knoblauch dazu.

Zutaten

- 500 g grüner Speck bzw. Rückenspeck
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 2 EL Currypulver, schwach gehäuft
- 3 EL Walnüsse, gehackt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Speck in ½ cm große Würfel schneiden und in einen Topf geben.

Bei kleiner Hitze rührend ca. 45 Minuten garen, bis reichlich Fett ausgetreten ist und die Grieben goldbraun und knusprig sind.

Das ausgelassene Schmalz samt Grieben durch ein feines Sieb gießen.

Den Schmalz auffangen und beiseitestellen.

Die Zwiebeln und den Apfel schälen und fein würfeln.

2 EL Schmalz in einen Topf oder in eine Pfanne geben und die Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben.

Rührend bei mittlerer Hitze in 10 Minuten braten, salzen und pfeffern. Danach abkühlen lassen.

Sobald das Schmalz cremig wird, die Apfel-Zwiebel-Mischung, Currypulver, Grieben und die gehackten Walnüsse unterrühren.

Alles in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

Zum Servieren auf Brot oder Laugenstangen streichen. Nach Belieben mit Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Das Schmalz hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Monat.