

Griebenschmalz mit Äpfel, Majoran und Zwiebeln



Zutaten:

- 500 g fetter, weißer Speck (Schweineflomen)
- 200 g Bauchspeck ohne Schwarte (ungeräuchert!)
- 120 g Zwiebeln
- 250 g Apfel (Boskop)
- 2 TL Majoran
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer, frisch geschrotet



Zubereitung

Das weiße Fett (Flomen) unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Dann sowohl das Flomen als auch den Speck in kleine 1/2 cm Würfel schneiden. In einem großen Bräter die Speck- und Flomenwürfel auslassen.

Tipp: Am besten einen Spritzschutz verwenden, denn es spritzt. Dabei die Hitze nicht allzu hoch drehen.

Zwiebeln schälen und Apfel schälen und entkernen. Beides fein würfeln.

Sobald die Grieben glasig sind, die Zwiebel- und Apfelwürfel ins Fett geben. Zusammen mit Salz, Pfeffer würzen.

Alles solange weiterbraten, bis die Grieben und die Zwiebeln hellbraun sind. Dabei zwischendurch das Rühren nicht vergessen!

Wenn Grieben und Zwiebeln die gewünschte Farbe erreicht haben, Majoran zugeben. Dann das heiße Griebenschmalz in Förmchen füllen. Das Griebenschmalz auskühlen lassen. Im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren.

Tipp: Dazu schmeckt ein Bier, Bauernbrot und Schnittlauchröllchen.