Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kürbisschmalz

Zutaten:

- 300 g Schweineschmalz (oder Butterschmalz)
- 200 g Kürbisfleisch, geschält
- 1 Zwiebel
- 1 TL Mehl, gestrichen
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: 1 TL Raz el hanout oder Harissa
- Nach Belieben: Röstzwiebeln oder Schnittlauch

Zubereitung

Den Kürbis raspeln.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Hälfte vom Schmalz erhitzen, bis es flüssig ist.

Die Zwiebelwürfel und Kürbisraspel im heißen Schmalz 3 Minuten anbraten.

Das Mehl zugeben und weitere 2 Minuten rührend braten.

Nun das restliche Schmalz und den Thymian hinzugeben und 4 Minuten bei kleiner Hitze garen.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell Raz el Hanout würzen.

In Gläser umfüllen.

Vor dem Servieren erkalten lassen.

Tipp: Zum Anrichten das Schmalz auf Brot streichen. Mit Röstzwiebeln und/oder Schnittlauch servieren.