

Apfel-Zwiebel-Schmalz



Leckere Klassiker günstig genießen - das ist sächsisches Schmalz nach Oma Eva's Art aus Leipzig. Was Deftsches - auch bestens bekannt als die sehr beliebte Fettbemme. Das Schmalz ist ein deftiger, traditioneller Aufstrich, der zu frische Brot und einem Glas kühlem Bier besonders gut schmeckt. Hier liest man, wie es einfach selbst zubereitet werden kann. Unsere Variante ähnelt dem Rezept aus dem Kochbuch "Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen".

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt

3 Äpfel	die Zwiebeln und die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2 Zwiebeln	
500 g Schweineschmalz	in einem Topf auslassen und stärker erhitzen, die Zwiebelwürfel leicht bräunen und dann die Apfelwürfel darin noch ca. 5 min weiter erhitzen.
1 TL Majoran	die Gewürze hinzufügen und weitere 5 min erhitzen.
½ TL Thymian	
3 Lorbeerblätter	
4 Wacholderbeeren	
1 TL Salz	
½ TL Pfeffer	
500 g Schweineschmalz	in den Topf geben und auslassen und noch einmal erhitzen. Den Topf jetzt ca. 30 min abkühlen lassen. Den Inhalt in einen Steintopf oder andere Gefäße gießen. Nun völlig auskühlen lassen, mit Pergamentpapier oder Frischhaltefolie verschließen und im Kühlschrank lagern.



Kresse

Radieschen

saure Gurke

Salz

auf Schwarzbrot oder Schrippe nach Belieben garniert servieren.

Tipp

macht sich auch immer gut als Geschenk oder Mitbringsel zu einer Familienfeier.
