



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 1 kg Speck
- 2 Stk. Äpfel
- 2 EL getrocknete Kräuter
- 4 Stk. gelbe Zwiebeln
- 1 TL Feinkristallzucker
- 3 Stk. Knoblauchzehen

**Mein persönlicher Tipp**

Selbstverständlich können auch frische Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian, Basilikum etc.) verwendet werden.:

**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

**Quellen:**

- Romana Schneider: *Kursunterlage Kulinarische Mitbringsel*

## Würziges Kräuter-Grammelschmalz

**Zubereitung**

- Den Speck in 1 cm große Würfel schneiden und auslassen.
- Zwiebel fein hacken, Äpfel in feine Scheiben schneiden oder grob raspeln.
- Wenn im ausgelassenen Fett die Grammeln braun werden, Zwiebel und Äpfel begeben und kurz goldgelb rösten. Vom Herd nehmen und mit Kräutern und Gewürzen pikant abschmecken.
- In Gläser oder Steinguttöpfe füllen und fest werden lassen.

