



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

Würziges Kräuter-Grammelschmalz



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Romana Schneider: *Kursunterlage
Kulinarische Mitbringsel*

