



Fotos: Marcel Martig

Wildes

GRIEBENSCHMALZ

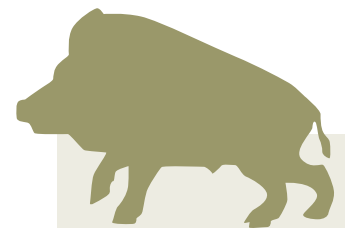
VON WILDREBELL MARCEL MARTIG

ZUTATEN

- > 1 kg fetter Wildschweinspeck
- > 2 Zwiebeln
- > 1 kleiner Apfel, am besten Elstar
- > 2 TL Majoran
- > 1 TL Salz
- > ½ TL Muskat
- > Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- > Wildschweinspeck unter lauwarmem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Dann in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.
- > Insgesamt kann dieser Vorgang bis zu einer Stunde dauern. Vorsicht, das heiße Fett kann spritzen!
- > Einen großen Topf auf den Herd stellen und die Speckwürfel bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.
- > Zwischendurch Zwiebeln und Apfel schälen und beides sehr fein würfeln.
- > Das Fett sollte danach ausgetreten und hell gebräunte Grieben entstanden sein.
- > Nun gemeinsam mit den Gewürzen in den Topf geben.
- > Alle Zutaten braten lassen, bis Grieben und Zwiebeln hellbraun sind.
- > Zwischendurch regelmäßig umrühren.
- > Zum Abschluss das heiße Schmalz in Steintöpfchen oder sterilisierte Gläser füllen.



Nach zwei Tagen ist das Griebenschmalz komplett ausgekühlt und fertig zum Verzehr. Im Kühlschrank hält es sich etwa ein halbes Jahr.