Gänseschmalz

Zutaten für 6 Gläser :

- 500 g Gänseschmalz (Fett, das dem Gänsebraten entnommen wurde)
- 250 g Schweineschmalz (gibt es als Stück zu kaufen)
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Majoran und Salz

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

So wird das Gänseschmalz zubereitet

1. Schmilz zuerst zusammen das Gänse- und das Schweinschmalz.
2. Schäle den Apfel und die Zwiebel und schneide beides in kleine Würfel, die du zum Fett gibst.
3. Lass alles kurz aufkochen und nimm es dann von der Kochplatte.
4. Jetzt fügst du nach Belieben Majoran hinzu.
5. Wenn das Fett etwas abgekühlt ist, wird es in feuerfeste Behälter oder Gläser gefüllt. Wenn du es während des Abkühlens umrührst, wird verhindert, dass sich die Apfel- und Zwiebelstückchen am Boden absetzen.

Tipp: Für Gänseschmalz mit Grieben einfach ein paar Fettstückchen der Gans mit dem Apfel und der Zwiebel in das aufkochende Fett geben.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.