

Gänseschmalz



Gänseschmalz mit Apfel und Zwiebel selber machen – einfaches Rezept

Selbstgemachtes Gänseschmalz ist ein leckerer herzhafter Brotaufstrich, der mit einer Prise Salz und serviert mit Gewürzgurken jedes Bauernbrot zu einer wahren Delikatesse macht.

Es eignet sich zudem sehr gut als [Geschenk aus der Küche](#) und ist vor allem rund um Weihnachten sehr beliebt. Das liegt daran, da es aus dem überschüssigen Fett einer Gans hergestellt wird und diese haben als Braten nun eben im Winter Hochsaison. Dennoch hält sich das fertige Gänseschmalz gut gekühlt bis zu einem Jahr. Auf Richtfesten und Einweihungspartys im Garten ist es sehr beliebt.

Das Gänseschmalz eignet sich nicht nur als deftiger Brotbelag, sondern gibt auch Bratkartoffeln, Rotkraut und anderen herzhaften Speisen ein herrliches Aroma.

Bei der Verarbeitung zum Gänseschmalz als Brotaufstrich, wird es mit Schweineschmalz gemischt. Das ist nötig, um eine streichfähige Konsistenz zu erreichen. Gänseschmalz allein wäre bei Raumtemperatur zu flüssig.

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

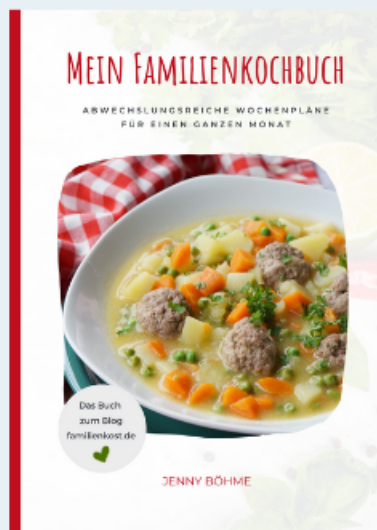
1. Schmilz zuerst zusammen das Gänse- und das Schweinschmalz.
2. Schäle den Apfel und die Zwiebel und schneide beides in kleine Würfel, die du zum Fett gibst.
3. Lass alles kurz aufkochen und nimm es dann von der Kochplatte.
4. Jetzt fügen du nach Belieben Majoran hinzu.
5. Wenn das Fett etwas abgekühlt 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Was möchtest du jetzt machen?

[Durch weitere Weihnachtsrezepte stöbern](#)
[Zur Familienkost-Startseite wechseln](#)
[Rezept für einen einfachen Entenbraten lesen](#)