



## Griebenschmalz mit Röstzwiebel

Das Griebenschmalz auf Krustenbrot mit einer Scheibe dänischem Esrom ist ein wahrhaft deftiger und rustikaler Genuss. – Es eignet sich übrigens auch hervorragend zum schmoren von Sauerkraut.

### ZUTATEN :

180 g	fetter geräucherter Bauchspeck
250 g	Schweineschmalz
1	große Zwiebel
1	Apfel
2 TL	getrockneter Majoran
2 TL	getrockneter Beifuß
	Fleur de sel oder Meersalz

**1** Bauchspeck in 5 × 5 mm große Würfelchen schneiden. In einer Kasserolle den Speck goldgelb ausbraten lassen. Das Schmalz in Stücken dazu geben. Apfel vierteln und gleichfalls dazu. Majoran und Beifuß einstreuen. Mit etwas Salz würzen. Die Zwiebel fein würfeln und zu dem Schmalz geben. Wenn die Ränder der Zwiebel zu bräunen anfangen, sofort vom Herd ziehen. - Die Zwiebel gart im heißen Schmalz nach und soll letztlich braun sein. (Wird dieser Zeitpunkt verpasst, wird sie schwarz und bitter!) – Der Apfel hat jetzt sein Aroma abgegeben und wird jetzt aus dem Schmalz entfernt.

**2** Schmalz in zwei kleine Tontöpfchen füllen und erkalten lassen. Öfter umrühren, damit sich die Grieben und die Zwiebel nicht alle am Boden absetzen. – Das Schmalz hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen, ist aber sicher früher alle.