



Deftiges Griebenschmalz auf dunklem Brot

Zutaten

200 g roher, fetter Rückenspeck
200 g Schweineflomen
Salz und Pfeffer
100 g Zwiebeln
1 kleiner Apfel
8 Stiele Majoran
1 Pumpernickel in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Vom Speck die Schwarte abschneiden und in einem Topf bei milder Hitze auslassen. Dann den Speck in kleine Würfel schneiden, ebenfalls in den Topf geben und erhitzen. Sobald das Fett flüssig ist, die Schwarte aus dem Topf nehmen, den Topfinhalt durch ein Sieb geben und abtropfen lassen. Das Schmalz abkühlen lassen, die Grieben fein schneiden. Schweineflomen in den selben Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange auslassen, bis die Flomengrieben knusprig sind. Dann durch ein feines Sieb in die Schüssel mit dem Schmalz gießen und ebenfalls gut abtropfen lassen. Sobald das Schmalz fest geworden ist, mit einem Handrührer schaumig-weiß aufschlagen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Majoranblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 EL von dem Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 4-5 Minuten goldbraun anbraten. Nun die Apfelwürfel zugeben und 1 Minute bissfest garen. Die abgetropften Grieben, den Majoran und die Apfelwürfel vorsichtig unter das Schmalz rühren. Schließlich das Schmalz in ein steriles verschließbares Glas füllen und kalt stellen. Nach 2 Stunden kann das Schmalz aus dem Kühlschrank genommen und auf den Pumpernickel-Scheiben genossen werden.