Rezept

Apfel-Zwiebel-Schmalz mit Grieben

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Schmalz mit Grieben, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	grüner Speck (roher, unbehandelter Rückenspeck vom Schwein, eventuell beim Metzger vorbestellen)
	Salz
2	Zwiebeln
1	großer Apfel (z. B. Boskop)
5 Zweige	Thymian
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Twist-off-Gläser (je ca. ¼ l): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1940 kcal

Zubereitung

1. Den Speck in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einen weiten Topf geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange erhitzen, bis reichlich Fett austritt – das kann 30-45 Min. dauern, dabei sollte der Speck aber nicht bräunen.

2. Sobald die Speckwürfel wesentlich kleiner sind und in reichlich, leicht sprudelndem Fett schwimmen, die Hitze ein wenig erhöhen und den Speck ganz langsam goldbraun braten (das kann wieder gut 30-45 Min. dauern). Es ist wichtig, das Fett nicht zu stark zu erhitzen, sonst verbrennen die Grieben, aber auch nicht zu wenig, sonst werden sie nicht knusprig.

3. Zwischendurch die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

4. Ausgelassenes Schmalz samt der Grieben in ein feines Sieb gießen, dabei das Schmalz auffangen, dann abkühlen lassen, bis es leicht cremig wird. Vorher 2-3 EL Schmalz zurück in den Topf geben, Zwiebeln und Apfel dazugeben und unter Rühren bei kleiner bis mittlerer Hitze in 15-20 Min. leicht braun braten. Thymian untermischen, salzen und pfeffern. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfel-Zwiebel-Mischung etwas abkühlen lassen.

5. Sobald das Schmalz leicht cremig wird, die Apfel-Zwiebel-Mischung und die Grieben unterrühren und alles in sauber ausgespülte, abgetrocknete Twist-off-Gläser füllen, gut verschließen. Das Schmalz hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen.