

Rezept

Apfel-Griebenschmalz mit Kräutern und Zwiebeln

Ein Rezept von Apfel-Griebenschmalz mit Kräutern und Zwiebeln, am 29.03.2023

Zutaten

500 g Rübenspeck vom Schwein (in 1/2 cm dicken Scheiben)	250 g Zwiebeln
75 g getrocknete Apfelringe	2 säuerliche Äpfel
1 TL getrocknetes Bohnenkraut (oder getrockneter Thymian)	8 Wacholderbeeren
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 3 Gläser (je 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1385 kcal

Zubereitung

1. Den Speck in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit 1 Schuss Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze 20-25 Min. zerlassen, bis sie goldbraun sind (Grieben) und das Fett klar ist. Das Schmalz durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Grieben beiseitestellen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit 6 EL Schweineschmalz in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in 5 Min. hellbraun braten. Die getrockneten Apfelringe fein hacken, mit den frischen Apfelwürfeln zu den Zwiebeln geben und 3 Min. mitdünsten. Die Wacholderbeeren mit der Breitseite eines großen Messers andrücken, fein hacken und mit dem Bohnenkraut unterrühren.
3. Die Apfel-Zwiebel-Mischung zu dem restlichen Schmalz in den Topf geben und aufkochen lassen. Das Schmalz mit Salz und Pfeffer würzen und die Grieben unterrühren. Das Griebenschmalz heiß in Schraubgläser (für den Vorrat) oder in Steinguttöpfchen (zum baldigen Servieren) füllen, verschließen und etwa 1 Std. abkühlen lassen.