Rezept

Gänseschmalz mit Pfeffer

Ein Rezept von Gänseschmalz mit Pfeffer, am 16.10.2026

Zutaten

500 g	Gänseflomen (Bauchwandfett)
3	weiße Zwiebeln
2 TL	grob geschroteter schwarzer Pfeffer
300 g	Schweineflomen
	je 2 Zweige Majoran und Beifuß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Gänse- und Schweineflomen säubern, kalt abbrausen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen und Blütenknospen von den Stielen streifen.

2. Den Flomen in einem schweren Topf mit breitem Boden auslassen. Zwiebeln zugeben und bei guter Mittelhitze goldbraun werden lassen. Zwiebelringe mit dem Schaumlöffel aus dem Schmalz schöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Majoran, Beifuß und Pfeffer in das heiße Schmalz geben und kurz darin ziehen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Schmalz durch ein feines Sieb gießen. Majoran und Beifuß unterrühren.

4. Das Fett in sorgfältig gereinigte Gläser füllen, Zwiebeln und je 1 Portion geschroteten Pfeffer daraufgeben. Gläser verschließen. Das Schmalz abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.