

Rezept

# Griebenschmalz mit Äpfeln

Ein Rezept von Griebenschmalz mit Äpfeln, am 27.04.2024

## Zutaten

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>750 g</b> fetter Schweinebauch | <b>2</b> große Zwiebeln  |
| <b>2</b> säuerliche Äpfel         | 1/2 Bund Thymian         |
| <b>2 TL</b> Salz                  | Pfeffer, frisch gemahlen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 10 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Eventuell die Schwarte des Schweinebauchs abschneiden. Den Schweinebauch in kleine Würfel schneiden.

---

2. Die Fleischwürfel in eine hohe Pfanne oder einen Topf (am besten aus Gusseisen) geben und erhitzen, bis das Fett austritt. Dann unter Rühren bei schwacher Hitze etwa 30 Min. braten, bis die Würfel beginnen knusprig zu werden.

---

3. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien, ebenfalls würfeln. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen.

---

4. Zwiebeln, Äpfel und Thymian mit Salz und Pfeffer zum Fleisch geben und zusammen noch etwa 30 Min. garen, bis die Fleischwürfel knusprig sind. Das Schmalz in hitzebeständige Gefäße füllen und abkühlen lassen.