



Herzhaftes Gänseeschmalz mit Apfel und Zwiebel: Perfekt fürs Kartoffelbrot

Kochutensilien

- Pfanne
- Schmalztopf

Zutaten

- 500 g Gänsefett (am besten frisch vom Gänsebraten ausgelassen)
- 3 Zwiebeln
- 1 großer Apfel (z. B. Boskoop für eine schöne Säure)
- 100 g Speckwürfel
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Schäle die Zwiebeln und den Apfel und schneide beides in feine Würfel.
2. **Speck auslassen:** Gib die Speckwürfel in eine große Pfanne und lasse sie bei mittlerer Hitze knusprig aus. (Du brauchst kein zusätzliches Fett, der Speck bringt genug mit!)
3. **Röstaromen sammeln:** Gib nun die Apfel- und Zwiebelwürfel zum Speck in die Pfanne und brate alles gut an, bis es herrlich duftet und leicht Farbe annimmt.
4. **Schmalz & Gewürze:** Würze die Mischung mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Majoran. Gib nun das Gänsefett, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner dazu.
5. **Sanft köcheln:** Lass alles für etwa 5 Minuten bei sehr kleiner Hitze sanft köcheln, damit sich die Aromen perfekt verbinden.
6. **Abfüllen & Ruhen:** Entferne Lorbeer und Piment, fülle das flüssige Schmalz vorsichtig in einen sauberen Schmalztopf oder in sterile Gläser um. Lass es komplett erkalten und mindestens 2 Tage im Kühlschrank durchziehen – dann schmeckt es am besten!