

Griebenschmalz

Zutaten:

500 g Rückenfett vom Schwein
Salz
3 TL Majoran

Vorbereitung 20 Minuten, Garzeit ca. 10 Minuten

1. Rückenfett gut durchkühlen, dann in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne kräftig ausbraten, das entstandene Fett in einen oder mehrere kleine Tontöpfe gießen. Die Grieben ausbraten, bis sie ganz knusprig sind. Mit Salz, Majoran und Pfeffer würzen.
2. Einige Grieben zum Garnieren zurücklassen, die anderen Grieben in das langsam fest werdende Schmalz geben, abgekühlt und abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Mit den Grieben garnieren.
3. Das Schmalz ist einen Monat haltbar.