

Falsches Griebenschmalz

Zutaten

- 1 Becher Putenschmalz
- 100g roher Schinken aus der Keule
von Hartmanns Putenhof

- 50g Röstzwiebeln

- oder

- 1 kleine frische Zwiebel

- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Schmalz bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Schmalz (und nach Belieben mit einer klein geschnittenen frischen Zwiebel) anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit den Röstzwiebeln unter das restliche Schmalz mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank kalt stellen.

Als Brotaufstrich mit etwas frischem Schnittlauch bestreuen.



Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Rustikales Bauernbrot, Rettich und/oder Radieschen

...noch ein Tipp

Für eine rustikale Brotzeit empfehlen wir unser Schmalz in Kombination mit unserer groben Leberwurst.

Nach Belieben können Sie noch weitere Gewürze und Kräuter unter das Schmalz mischen.