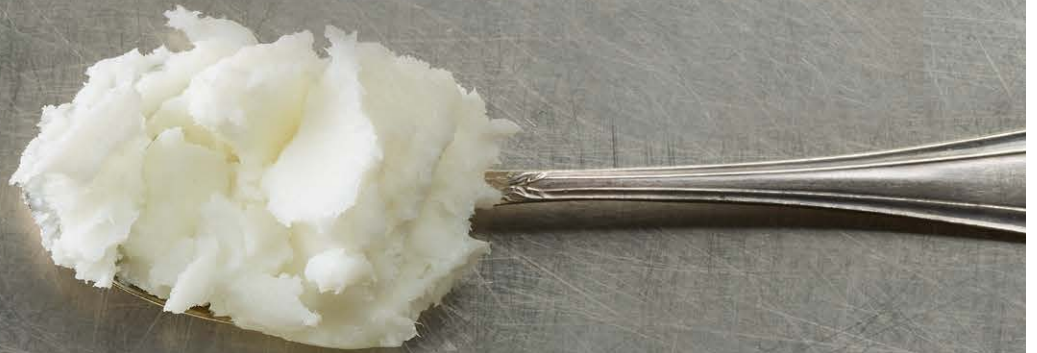


Schweineschmalz

SELBST GEMACHT



Zutaten

Nierenfett vom Schwein

Zubereitung

Das Fett direkt aus dem Kühlschrank (oder noch besser: leicht angefroren) in kleine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen.

Anschliessend im Backofen bei maximal 120 °C und unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Mit regelmässigem Kontrollblick in den Ofen sicherstellen, dass das Fett nicht braun wird.

Das fertig geschmolzene Fett ist flüssig und klar, es sollte nicht mehr schäumen. Das Fett durch ein feines Sieb in ein sauberes Gefäss giessen.

Das so gewonnene Schmalz ist im Kühlschrank über Monate haltbar.

GRIEBENSCHMALZ

Wenn man grünen Speck (rohen Rückenspeck) auslässt, bleiben im flüssigen Fett knusprig-braune Bestandteile zurück. Das sind die sogenannten Grieben, Bindegewebe und Fleisch, die man im heissen Fett knusprig ausbäckt. Entfernt man die Grieben aus dem Fett, kann man sie separat in Gerichten wie dem traditionellen Griebenkuchen weiterverarbeiten. Lässt man sie im Schmalz und fügt man dem erkalteten Griebenschmalz noch gedünstete Zwiebeln und Kräuter hinzu, entsteht ein herrlicher Brotaufstrich!



Der feine Unterschied.

Schweiz. Natürlich.



Messer
& Gabel

Ausgabe 4 | 2017