

Zwiebelschmalz mit Apfel

Frisch gebackenes Baguette und dazu ein leckerer Aufstrich. Wer kann da nein sagen? Zu meinem neuesten Lieblingsaufstrich gehört Zwiebelschmalz. Ja genau Schmalz, das was man so von Oma und Opa kennt und eigentlich nie so toll fand. Ich habe neulich auf einer Geburtstagsparty selbstgemachtes Apfelschmalz gegessen und war hin und weg! Deshalb nutzte ich natürlich die nächste Gelegenheit um mich selbst in die Küche zu stellen und mal ein bisschen herumzuprobieren, ob ich das auch so lecker hinbekomme... Das Ergebnis war wirklich super lecker und es ist sehr einfach.

Zutaten:

- 250g Schweinemalz
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 mittelgroßer Apfel
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

50g des Schweineschmalzes langsam in einer Pfanne zergehen lassen. Die Zwiebel und den Apfel fein würfeln. Sobald das Schmalz flüssig ist, die Zwiebeln dazu geben und bei mittlerer Hitze ganz in Ruhe bräunen lassen. Meiner Meinung nach dürfen die Zwiebeln ruhig etwas knusprig werden. Sobald dieser Punkt erreicht ist, den restlichen Schmalz und den klein geschnittenen Apfel dazugeben. Ich habe dann nach ein paar Minuten begonnen die Apfelstücke ein wenig zu zerdrücken, dass das Aroma und der Saft besser austritt. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Wenn der Schmalz flüssig ist, der Apfel leicht weichgekocht und zerdrückter ist und die Zwiebeln die gewünschte Bräune haben, kann das Schmalz in eine Schüssel gegossen werden. Diese muss nun erstmal mindesten 30-45 Minuten im Kühlschrank stehen, bis der Schmalz beginnt fest zu werden. An diesem Punkt kann man sehr gut einen guten Schluck Olivenöl unterrühren, damit das Schmalz später noch streichzart ist. Fertig! ☐

Der Zwiebelschmalz lässt sich auch sehr gut in Gläser abfüllen und an Familie und Freunde verschenken. Er hält sich allerdings auch so recht lange im

Kühlschrank.

Am besten passt der Zwiebelschmalz zu einer Schreibe Graubrot oder etwas Baguette mit einer Prise Salz und Pfeffer.



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula

Ps. Mit auf dem Bild seht ihr noch ein zweites Schälchen mit Aioli. Das Rezept dafür werde ich auch bald fertig stellen und hochladen!