

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Gänseschmalz

Wird die Bratensoße kalt, setzt sich das Fett oben ab und wird fest. Dann kann es mühelos entfernt werden. Anschließend steckt man das Fett in einen Topf und erhitzt es auf mittlere Temperatur, würzt es mit Salz, Pfeffer und frischem Beifuss. Da der Beifuss nach dem Kochen entfernt wird, bleiben auch keine Stängel im Fett zurück. Ist das Fett flüssig, kommen noch Zwiebelringe dazu. Diese dürfen so lange im Fett kochen, bis sie schön braun geworden sind.

Wer mag, kann noch einen fein geschnittenen Apfel hinzugeben, dann muss das Schmalz aber schnell verzehrt werden. Ansonsten hält es mehrere Wochen im Kühlschrank.

Wer dagegen lieber Schweineschmalz, sogenanntes Griebenfett, haben möchte, nimmt einfach einen grünen Speck, schneidet ihn in feine Würfel und erhitzt alles so lange in der Pfanne aus, bis die Grieben goldbraun sind. Auch hier passen Salz, Pfeffer, Zwiebelringe und Beifuss hervorragend.

Ist alles fertig, wird das flüssige Fett in ein verschließbares Gefäß gefüllt und kühl gestellt.

Wird das Fett langsam fester, sollte alles immer mal gerührt werden. Dann setzen sich Grieben und Zwiebelringe nicht einfach am Boden ab, sondern verteilen sich gleichmäßiger. Das Schmalz lässt sich über mehrere Wochen hinweg aufheben und schmeckt auf frischem Brot einfach wunderbar.