



Zwiebelschmalz

1000 g

500 g Flomen, grob gewolft

500g Rückenspeck, grob gewolft

100 g fetter, geräucherter Speck

2-3 Zwiebeln

etwas Salz

Zwiebeln pellen und fein würfeln

Speck fein würfeln

Flomen, Rückenspeck und Speckwürfel in einem Topf auslassen und bei mäßiger Hitze ganz leicht köcheln lassen, bis die Grieben Farbe abnehmen. Ganz wenig Salz zugeben. Schon vorher eine Kelle voll Fett abnehmen, in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin garen, bis sie beginnen, Farbe anzunehmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln zufügen und unterrühren. Das Schmalz in Schüsseln oder Gläser füllen und erkalten lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich die Grieben nicht absetzen. Nach Geschmack kann man das Schmalz mit Thymianblättchen, fein geschnittenem Salbei oder Apfelstückchen (vorher so, wie die Zwiebeln, in etwas Schmalz garen) würzen.