

GRIEBENSCHMALZ MIT APFEL UND THYMIAN

Zutaten

- 600 g frischer, fetter, ungepökelter Rückenspeck, ohne Schwarte, beim Metzger vorbestellen.
- 4 EL [Thymian geschnitten](#)
- 2 [Wacholderbeeren](#)
- 1 TL [fermentierter Kampotpfeffer](#)
- 1 Prise [Nelken gemahlen](#)
- 1 Prise [Muskatnuss gemahlen](#)
- 1 Prise [Zimt gemahlen](#)
- 2 Schalotten
- 1 kleiner Apfel
- [Salz](#)

Zubereitung

Den Speck entweder grob würfeln und durch den Fleischwolf passieren oder aber mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfelchen schneiden. Den Speck in eine grosse Bratpfanne geben und bei Mittelhitze anschmelzen lassen, bis Fett austritt. Dann die Hitze leicht reduzieren und den Speck etwa weitere 1.5 Stunden langsam auslassen, bis reichlich Fett geschmolzen ist, und die Würfel leicht knusprig werden; dabei immer wieder durchrühren. Inzwischen Wacholder und Pfefferkörner im Mörser so fein wie möglich zerstoßen, dann mit dem restlichen gemahlene Gewürzen mischen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze klein würfeln. Wenn die Speckwürfel leicht knusprig sind, Thymian, Gewürze, Schalotten und Apfel zum Schweinefett geben und alles nochmals etwa 10 Minuten garen, bis die Apfelwürfel sehr weich sind und fast zerfallen. Den Griebenschmalz mit Salz abschmecken und heiss in ein im Wasserbad ausgekochtes Glas füllen. Erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: kühl gelagert 1-2 Monate.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

