

Apfelschmalz

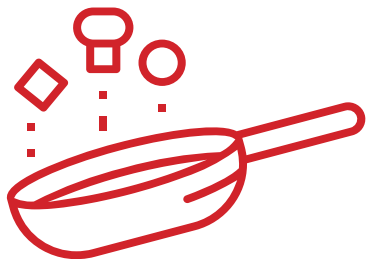


#dieesserwisser

Kochdauer: 45 Minuten
Schwierigkeit: Einfach

Zutaten

- ✓ 500 g Rückenfett (Schwein)
- ✓ 1- 2 Lorbeerblätter
- ✓ 2-3 Pimentkörner
- ✓ 1 Stück Apfel



1

Rückenfett
in einem Kochtopf
schmelzen.

2

Lorbeerblätter und
Zwiebel hineingeben
und ständig umrühren.

3

Wenn das Fett braun wird,
die Apfelwürfel dazuge-
ben und weiter rühren.

4

Das flüssige Schmalz
in ein Steingut-
Töpfchen abfüllen.