

Apfel-Zwiebel-Schmalz



Wenn wir eine Gans oder Ente braten schöpfen wir das viele Fett in der Soße immer ab. Daraus bereiten wir dieses leckere Schmalz zu.

Zutaten:	Zubereitung:
ca. 1 Tasse Enten- oder Gänseschmalz	in einem Topf erhitzen
1 große Zwiebel	schälen und fein hacken. Zugeben und im Schmalz gut glasig dünsten. Den Topf anschließend vom Herd nehmen.
1 säuerlichen Apfel	schälen, entkernen und das Fruchtfleisch sehr klein hacken. Idealerweise genau so klein wie die Zwiebeln. Zum Schmalz zugeben. Mit
1 großen Prise Salz	und
1 Eßl getrockneten Majoran	würzen. Das Schmalz anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Schmalz auf Bauernbrot mit frischen Tomaten und Radieserl genießen.