

## Grieben, Grammeln und Schweineschmalz

Knusprige Grammeln zur Brotzeit, feine Grieben in Kartoffelknödeln und Schweineschmalz für perfekte Bratkartoffeln. Aus frischem Schweinespeck lassen sich ohne viel Aufwand zahlreiche Schmankerl zubereiten!

**Zubereitungszeit:** 45–90 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Ergibt ca. 100 g Grieben bzw. Grammeln und  
ca. 300 g Schweineschmalz:**

500 g frischer Schweinespeck



Grieben und Grammeln sind eigentlich genau das Gleiche. Es sind die knusprigen Würfel, die übrig bleiben, wenn man frischen Rückenspeck vom Schwein – sog. „grünen Speck“ – langsam auslässt um Schweineschmalz herzustellen.

Ich glaube, „Grammeln“ ist eher in Österreich geläufig, dafür „Grieben“ in Bayern. Bei uns in der Familie waren Grammeln aber immer die größeren Würfel, die’s mit ordentlich Salz bestreut zur Brotzeit gab, und Grieben die kleinen, die ins [Griebenschmalz](#) gehören. Aber wie gesagt – im Prinzip is’ ois des Gleiche!

Besonders in der österreichischen Küche sind die Grieben auch fester Bestandteil verschiedener Gerichte, z.B. für Grammelpogatscherl, Grammelknödel und Grammelstrudel.

### Zubereitung:

Zuerst der grünen Speck kurz mit kaltem Wasser abspülen, sorgfältig trockentupfen und die letzten Fleischreste entfernen. Nun den Rückenspeck in gleichgroße Würfel schneiden, wobei die geplante Verwendung die Größe der Speckwürfel bestimmt. Werden die Grammeln pur zur Brotzeit gegessen, sind Speckwürfel mit 1–2 cm Kantenlänge perfekt, im Griebenschmalz, für Pogatscherl oder als Füllung in Kartoffelknödeln sind möglichst kleine Würfel ideal.

Wenn der gesamte Schweinespeck geschnitten ist, die Würfel in einen breiten Topf geben und bei wenig Hitze erwärmen. Wichtig ist, dass der Speck langsam und bei geringer Temperatur ausgelassen wird. Sonst werden die Grammeln nicht knusprig oder das Schmalz zu dunkel. Daher ist bei der Zubereitung auch etwas Geduld gefragt, denn am Anfang passiert gar nix. Aber plötzlich bildet sich ein leichter Fettfilm am Boden, bis die Grieben schließlich im Fett schwimmen. Währenddessen gelegentlich umrühren. Wie lange das Auslassen dauert, hängt von der Größe der Speckwürfel ab. Winzige Grieben sind schon nach 10 Minuten fertig, größere Grammeln brauchen bis zu einer Stunde. Am Ende sollten sie schön goldbraun sein und im Topf dürfen so gut wie keine Bläschen mehr aufsteigen. Dann ist das im grünen Speck vorhandene Wasser verdampft und das Schmalz dadurch lange haltbar. Dabei darf das Schweineschmalz aber auf keinen Fall Farbe annehmen und bräunen.

Wenn die Grieben (Grammeln) fertig sind, alles sehr vorsichtig durch ein Sieb in einen zweiten Topf oder eine hitzebeständige Schüssel geben, gut abtropfen lassen und die Grieben (Grammeln) auf ein paar Lagen Küchentrepp abkühlen lassen. Das reine Schweineschmalz ebenfalls auskühlen lassen. Nun kann alles ganz nach Geschmack verwendet werden. Gut verschlossen halten sich Grieben, Grammeln und selbstgemachtes Schweineschmalz auch sehr gut im Kühlschrank für einige Zeit.

Das Schmalz eignet sich hervorragend zum Braten, z.B. für Bratkartoffeln und zum Backen.