

Griebenschmalz

Griebenschmalz lässt sich ohne großen Aufwand selber herstellen und schmeckt im Biergarten genauso gut wie in der kalten Jahreszeit! Auf frischem Bauernbrot, mit Salz und vielleicht ein bisschen frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt, ist das Schmalz perfekt zur Brotzeit!

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Kühlzeit)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für etwa 300 g:

500 g frischer Schweinespeck
1 Zwiebel
2 TL Majoran, getrocknet



Herstellung von Griebenschmalz:

Frischer Schweinespeck ist die Grundlage für diesen bayrischen Klassiker und sollte am besten beim Metzger vorbestellt werden. Mit „frisch“ ist hier, neben der tatsächlichen Frische des Produkts, auch der rohe, unbehandelte Zustand des Specks gemeint. Man spricht in diesem Fall auch vom sogenannten „grünen Speck“.

Den frischen Speck kurz unter kaltem Wasser abspülen und gründlich trockentupfen. Mit einem sehr scharfen Messer die letzten Fleischreste entfernen und den Speck in kleine Würfel schneiden. Wer sich das schneiden sparen möchte, kann ihn auch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das müsste theoretisch genauso gut funktionieren, ich habe es persönlich aber noch nicht ausprobiert.

Die feinen Speckwürfel in einen großen, flachen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen. Es ist sehr wichtig, dass der Speck langsam ausgelassen wird. Andernfalls tritt das Fett nicht gut aus und die Grieben werden zu dunkel. Die ersten Minuten scheint nicht viel zu passieren, aber dann lässt sich das erste, flüssige Fett am Topfboden erkennen. Während der gesamten Zubereitungszeit muss regelmäßig umgerührt werden, damit die Würfel gleichmäßig bräunen und nicht anbrennen. Zudem ist eine gewisse Vorsicht geboten, da es leicht zu schmerzhaften Fettspritzern kommen kann.

Insgesamt dauert es etwa 45-60 Minuten, bis der Schweinespeck komplett ausgelassen ist und aus den Speckwürfeln goldbraune, knusprige Grieben geworden sind. Am Schluss sollte das flüssige Fett zudem kaum noch schäumen. Dann ist das sämtliche Wasser verdampft, was wiederum wichtig für die Haltbarkeit ist. Nun den Topfinhalt durch ein Metallsieb in eine hitzebeständige Schüssel geben und das reine Schweineschmalz und die Grieben getrennt voneinander etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2-3 EL von dem soeben hergestellten Schweineschmalz wieder in dem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin sanft anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen. Den getrockneten Majoran zufügen, kurz mit andünsten und anschließend den Topf vom Herd nehmen.

Sobald das Schmalz anfängt zu erstarren und weißlich wird, mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Nun die Grieben und die Zwiebel-Majoran-Mischung zugeben und alles ordentlich vermengen. Bevor das Schmalz zu hart wird, in Gläser, Schüsseln oder ähnliches zur Aufbewahrung umfüllen.

Während das Griebenschmalz endgültig abkühlt und aushärtet gegebenenfalls noch ein-, zweimal umrühren, damit alle Zutaten gleichmäßig verteilt bleiben und nicht zu Boden sinken. Im Kühlschrank aufbewahrt ist das Schmalz gut haltbar.

Am besten schmeckt das selbstgemachte Griebenschmalz zur Brotzeit auf einem guten Bauernbrot mit rescher Kruste. Nur noch mit Salz bestreuen, wer mag gibt auch noch frisch gemahlen schwarzen Pfeffer darüber, und fertig ist das Schmalzbrot!