**Der Weg des Assassinen – Buch 4 Qumran, Rezept Buch:**

Griebenschmalz - mehrere kleine Portionen:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **500-600 gr.**  | Schweinefett  |
| **Zwiebeln** | 1 – 1,5 mittelgroße Zwiebeln |
| **1 TL**  | Salz |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30-35 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht**

**1**

Schweinefett kurz mit Wasser abspülen und abtupfen. Dann in sehr kleine Würfel schneiden.

**2**

Alles in einen Topf geben (bei mittlerer Hitze, ca. 5 Elektro).

**3**

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden**. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.** Es bilden sich Grieben, wenn die Grieben leicht bräunlich werden die Zwiebel und das Salz zugeben.

**4**

Dann weiterköcheln lassen, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Wenn es die richtige Farbe hat von der Herdplatte nehmen.

**5**

Dann das Griebenschmalz mit einem Soßenschöpfer oder Schöpflöffel in kleine Töpfchen/Gläser füllen und langsam kalt werden lassen. Hier am besten Gläser/Töpfchen nehmen, die man gut (mit Deckel) verschließen kann. Die Gläser immer wieder mal wenden, damit sich die Grieben und Zwiebel nicht am Boden absetzen. Das Griebenschmalz soll ja durchzogen sein mit Grieben und Zwiebel. Achtung der Vorgang dauert bestimmt 1-2 Stunden.

Ist auch eine tolle Idee als kleines Geschenk oder Mitbringsel.

Einfach ausprobieren. Geht leicht.

Guten Appetit!

