Steirischer Brotaufstrich Verhackert

Mit dem Rezept für steirischer Brotaufstrich verhackert, lässt sich etwas urig Deftiges auf das Brot bringen – darf bei keiner Jaus´n fehlen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

400 g	Bauchspeck
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 EL	Schmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den steirischen **Brotaufstrich Verhackert**, als Erstes die Rinde vom Speck abschneiden. Den restlichen Speck dann in feine Würfel schneiden.

2. Nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und gemeinsam mit dem Majoran gut vermischen.

3. Als Nächstes den Inhalt der Schüssel in einen Mixer geben und mixen, bis sich eine homogene Creme entwickelt.

4. Etwas Schmalz hinzufügen und nochmals durchmischen, kaltstellen oder gleich servieren.

Tipp

Steirischer Brotaufstrich verhackert, bekommt mit ein bisschen Pfeffer eine angenehme Schärfe, wenn dies gewünscht ist. Der Aufstrich passt am besten zu dunklem, frischem Brot. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist er für etwa eine Woche haltbar.