

Steirisches Grammelschmalz

Auf dieses Rezept will man in der Steiermark nicht verzichten: Steirisches Grammelschmalz ist fester Bestandteil der Brettljause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

250 g	Schweineschmalz
120 g	Grammeln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel

Zubereitung

1. Für das Steirische Grammelschmalz Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln, die Grammeln grob hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken.
2. Das Schweineschmalz cremig rühren und mit den Grammeln, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie gut vermengen. Salzen, pfeffern und mit Kümmel abschmecken.

Tipp

Als etwas kalorienärmere Variante kann steirisches Grammelschmalz auch ohne Grammeln

zubereitet werden. Nach Belieben mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln verfeinern.