Pannonisches Grammel Schmalz

Schwierigkeit **Zeitaufwand**: 20 min.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr frisches Schweineschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stk roter Paprika
- 1 Stk. Großes Zwiebel
- 1 TL Paprika Pulver edelsüß
- 200 gr frische Grammeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken, den Paprika und Knoblauch ebenfalls fein hacken.

In einem hohen Topf die Hälfte vom Schmalz angehen lassen. Dann den Zwiebeldazu und bei mittlerer Hitze langsam andünsten. Nach ca 5 Minuten den Paprika dazu und weiter 45 Minuten schmurgeln.

Nun den Knoblauch und die Grammeln dazu, dass Ganze noch weiter 2 Minuten, jedoch bei großer Hitze kurz durchrösten. Topf vom Herd nehmen mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen und mit dem Pürier Stab gut und fein durchmixen. Abschmecken.

Möchten Sie ein ganz feines Grammel Schmalz können sie die Maße durch ein feines Sieb streichen. Möchten sie lieber Grammel Stücke spüren ist das Schmalz nun fertig.

In Weckgläser füllen, auskühlen lassen und im Kühlschrank verschlossen aufbewahren. Das Pannonische Grammel Schmalz hält sich problemlos mehrere Wochen bei kühler Lagerung.

Mit frischem Bauernbrot genießen!

© www.heikokocht.at, 2016

Gutes Gelingen!

© www.heikokocht.at, 2016