

# Gänseschmalz

## **Zutaten:**

- Gänseflomen und ausgetretenes Fett aus der Auffangschale
- 1 Apfel, geschält und gewürfelt
- 3 Schalotten, geschält und gewürfelt
- 15 g Petersilie, gehackt
- 1 Bund Majoran
- Salz, Pfeffer
- evtl. Schweineschmalz

## **Zubereitung:**

1. In einem Topf auf dem Herd bei mäßiger Hitze Flomen und das aufgefangene Bratfett für circa 45 Minuten auslassen. Anschließend durch ein Haarsieb passieren.
2. Die Masse wiederum erhitzen und Schalottenwürfel, Apfelwürfel und Grieben aus dem Haarsieb zugeben.
3. Bei Hitze gelegentlich rühren, bis die Würfel eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
4. Vom Herd nehmen, erkalten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie die gehackten Kräuter unterrühren. Durch die Zugabe von circa 20 Prozent Schweineschmalz wird das Gänseschmalz in der Konsistenz fester.