

# Apfelschmalz

## Zutaten

100g durchwachsener, geräucherter Speck

2 Zwiebeln

3 Äpfel

500g Schweineschmalz

Ca. 4 EL getrockneter Majoran

## Zubereitung

Den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken, zum Speck geben und goldbraun braten.

Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln und zusammen mit dem Schweineschmalz zum ausgelassenen Speck geben.

Die Schmalzmasse mit dem Majoran würzen, kurz erhitzen, in Töpfchen füllen und ersticken lassen.

*Hinweis: Das Schmalz muss mindestens einen Tag ruhen.*