

Veganes Schmalz

Zutaten für 1 kleines Glas

- 50 g Kokosfett
- 25 ml Sonnenblumenöl / Olivenöl oder 50 g Margarine
- 1/2 kleine Zwiebel od. 15 g Röstzwiebeln
- 1/4 Apfel (optional)
- 1/2 TL Majoran
- 4 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Salz (am besten Rauchsatz)



Zubereitung

- Apfel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden (alternativ Röstzwiebeln verwenden)
- Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne leicht braun anbraten
- anschließend Apfelwürfel hinzugeben und anbräunen
- Kokosfett (und ggf. die Margarine) auf niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen
- Topf vom Herd nehmen
- Öl, Majoran, Pfeffer und Salz sowie die Apfel- und Zwiebelwürfel untermischen
- alles in ein Glas füllen und verschließen
- während der Abkühlung das Glas immer wieder umdrehen, sodass sich alles gut verteilt

Im Kühlschrank wird es wieder richtig fest.

Quelle: <https://www.kochen-und-backen-im-wohnmobil.de/veganes-schmalz-selber-machen/>