

Grammeln (auch für Grammelschmalz)

Kategorien: Buffets, Dips, Fingerfood, Schweinefleisch, Single, Snacks, Soßen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 kg Bauchfilz

3 EL Milch

Zubereitung

Bauchfilz in 0,5 – 1 cm große Würfel schneiden.

3 EL Milch in ein Reindl geben und die Bauchfilz-Würfeln dazugeben.

Herd auf Stufe 2 aufdrehen.

Ständig umrühren.

Sobald sich etwas Schmalz gebildet hat, Hitze auf Stufe 4 erhöhen. (max.Stufe 5!)

Wieder rühren und warten.

Wenn die Grammeln dunkelbraun werden, sind sie fertig.

Heiße Grammeln abschöpfen und Schmalz in Gläser füllen.