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.