

Grammel & Grammelschmalz-Herstellung!!

Grammeln sind so gut wie der Speck, aus dem sie ausgelassen wurden!!!



Die beste Köchin wird sich schwer tun, wenn das Ausgangsmaterial, frischer Rückenspeck, nicht von einem gesunden, dementsprechend gefütterten Schwein stammt!!

Heutzutage ist es nebenbei noch schwer Rückenspeck zu ergattern, da der Großteil unseres Schweinefleisch-Bedarfs durch "industrielle" Tierhaltung so verdorben und minderwertig ist, dass es keine Freude macht, sich hinzustellen und in mühevoller Arbeit minderwertige Grammel herzustellen!

In einer bodenständigen Küche darf das Schmalz und die Grammeln genausowenig fehlen, wie die Butter oder das Butterschmalz. All dies sind wunderbare Geschmacksträger, die, vorausgesetzt man verwendet hochwertige Ausgangsprodukte, für viele Speisen nicht

wegzudenken sind!

Rezept:

ca. 10 kg Rückenspeck werden in ca. 1 x 1 cm große Würfel geschnitten. Wichtig ist dabei verbliebenes Fleisch von dem Fett abzulösen. Diese Würfel werden in einem großen Topf langsam erhitzt und umgerührt bis die Masse beginnt Fett abzusondern. In manchen Rezepten findet man den Vorschlag, für 10 kg Fett ca. 1/2 Wasser oder Milch beizugeben. Wenn man vorsichtig genug beim Erhitzen des Fettes ist, kann man sich das aber sparen!

Es empfiehlt sich weiters, einen hohen Topf zu nehmen, da das Fett beim Auslassen zum Spritzen neigt!

Das Ganze so lange rühren, bis die Grammeln eine schöne goldgelbe Farbe haben. Nun schöpft man die Grammeln aus dem heißen Fett und preßt, je nach Geschmack und Belieben, mehr oder wenige Fett aus den Grammeln.

