

Speckfett

Zutaten

- 1 kg Speck, davon 700 g Rückenspeck (weiß) und 300 g Bauchspeck (mit Fleisch)
- 1 Apfel von kräftigem Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran oder frisches Kraut
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian oder frisches Kraut
- 3 kleingehackte Backpflaumen und einige getrocknete Cranberries



Zubereitung

Der Speck wird gewürfelt und (ohne Schmalz oder sonstiges Fett) in einen Topf gegeben. Ungefähr eine Stunde sollte der Speck auf kleiner Flamme ausgelassen werden. Er ist gut, wenn die Speckstückchen goldbraun und mürbe sind. Der Bauchspeck sollte erst dann dazugegeben werden, wenn der Rückenspeck schon 20 Minuten im Topf ist.

In der Zwischenzeit sind der Apfel und die Zwiebeln gewürfelt worden und werden nun (nacheinander) zusammen mit Majoran und Thymian zum heißen Fett gegeben. Vorsicht! Ist das Fett zu heiß, kann es etwas spritzen, also immer *kleine* Flamme! Zum Schluss kommen (wenn gewünscht) die Backpflaumen und Cranberries hinzu.

Nach ungefähr einer halben Stunde, wenn die Zwiebeln goldbraun und die Apfelstückchen zaghafte angebräunt sind, ist das Speckfett fertig.



Zubereitungszeit und Anrichtung

ca. 2 Stunden (Speck würfeln ist eingerechnet) / schmeckt vorzüglich auf allen Brotsorten