Veganer Griebenschmalz

Quelle: Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden

`für ca. 1,5L / vier große Gläser`

- 4 Zwiebeln
- 4 Äpfel
- 1 kg Alsan (vegane Butter / Margarine)
- 12 EL Weizenvollkornschrot
- Salz
- Pfeffer

1. Apfel und Zwiebel klein schneiden und mit etwas Butter anrösten
2. Weizenschrot dazugeben, mit Wasser bedecken, zum kochen bringen
3. Kochen lassen, bis der Weizen das Wasser aufgesogen hat und dieser weich ist
4. Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, für 10min auf niedriger Stufe brutzeln lassen
5. Schmalz in einen Topf füllen, abkühlen lassen. Wenn es gerade fest wird, noch einmal gleichmäßig verrühren

Version #1
Erstellt: 2026-05-10 09:09:39 UTC von capra
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:10:35 UTC von capra