

Gänseschmalz

Das Fett aus der Gans in Würfel schneiden und auslassen zu Gänseschmalz. Dies kann entweder abgeseiht werden oder es wird mit den entstandenen Grieben gegessen.

Es kann pur auf Brot gegessen werden (nach Geschmack Salz und Pfeffer drüber). Wer mag, kann auch Zwiebeln in ganz feine Würfelchen schneiden (auch Apfel, ganz fein geschnitten, schmeckt manchem). Rosmarin und Beifuß oder auch Majoran schmecken Vielen.

Gänseschmalz wird bei Zimmertemperatur nicht fest. Also für Schmalzbrote entweder etwas Schweineschmalz oder Butter zugeben oder eben direkt aus Kühlschrank aufstreichen.

Gänseschmalz kann auch wunderbar (z.B. in Glas abgefüllt) im Kühlschrank aufbewahrt werden und löffelweise zu bestimmten Gerichten gegeben werden (z.B. Rotkraut oder Wirsing). Das ergibt einen sehr schönen Glanz.