

Schmalz

Ich habe auch nach 30 Jahren Vegetariertum noch eine Erinnerung an die deftigen Griebenschmalz-Brote. Das war lecker. Und es gibt ja im vegetarisch-veganen Angebot vieler Marken auch Alternativprodukte. Das lässt vermuten, dass viele Menschen das lecker finden. Die Produktpalette reicht von einfachem Zwiebelschmalz über Zwiebel-Apfel und hin zu ausgefalleneren Varianten wie Knusperschmalz oder Mandelschmalz.

Diese veganen Schmalz gehören bei uns zu Hause zu den beliebten Brotaufstrichen. Gerade beim Junior. Und irgendwann, in Ermangelung eines Fertigproduktes, haben wir angefangen das auch mal selbst zu machen. Und das Ergebnis war lecker und ein Erfolg.

Das „schmalzige“ in der Konsistenz entsteht dadurch, dass die verwendete vegane Butter erst geschmolzen und dann wieder erhärten lassen wird. Das dauert zwar – aber wenn du diesen Schritt auslässt, wird das Ergebnis eine lekkere, gewürzte Butter sein. Schmalzig wird es nur durch das Schmelzen.

Auch bei diesem Rezept handelt es sich um ein Grundrezept! Ihr könnt mit Zutaten experimentieren!

Bei uns zu Hause beliebt ist die Zugabe von fein gehackten, sauren Äpfeln und Lauch. Es funktioniert jeder Art von Kräutern oder auch frittierte Röstzwiebeln für einen Knuspereffekt. Auch angeröstete fein gehackte Nussstückchen oder zerstoßener rosa Pfeffer...

Ihr seht ja: der Möglichkeiten gibt es viele.

Zutaten

3 große Zwiebeln

1 Paket (250 g) vegane Butter

Salz

1. Die Zwiebeln fein würfeln. In einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam anbräunen. Geh mit der Hitze nicht zu hoch! Sonst verbrennen die Zwiebeln. Was du erreichen willst, ist dass sie gleichmäßig langsam braun werden. Durch dieses Anbräunen karamellisieren die Kohlenhydrate in der Zwiebel und geben diesen ganz besonderen süß-herzhaften Röstzwiebel-Geschmack.
2. Wenn du jetzt weitere Geschmacksstoffe/Gemüse zufügen willst, passiert das, nachdem die Zwiebeln bereits vollständig angebräunt sind!
3. Sobald alles, was in dein Schmalz soll, in der Pfanne also schon angeröstet ist, gibst du die vegane Butter dazu und lässt sie vollständig schmelzen. Dabei ab und an mal rühren, so dass sie Butter und Zwiebeln schön gleichmäßig vermischen.
4. Salzen nach Geschmack.
5. Kalt stellen bis die Butter wieder vollständig erhärtet ist.