

MANGALITZA KONTOR



„So muss Fleisch geschmeckt haben, als der Liebe Gott es erschaffen hat“

Wollschweinschmalz

Das klassische Schmalz wird aus dem Innenfett, den Flomen, gewonnen. Es ist in der Farbe perlmuttweiß, sehr cremig und kühl und dunkel gelagert, lange haltbar.

Die Flomen werden in kleine Würfel geschnitten oder durch den Fleischwolf gedreht. So zerkleinert wird es in einem Topf bei kleiner Hitze langsam geschmolzen, gießt es durch ein feines Sieb und füllt es möglichst in einen Steintopf mit Deckel und stellt ihn an einen kühlen, dunklen Ort. Je nach Bedarf kann man sich daraus bedienen.

Diese Rohmasse kann nun mit den verschiedensten Varianten verfeinert werden. Hier kann jeder seiner Phantasie freien Lauf lassen.

Das erkaltete Fett ist bei Zimmertemperatur so cremig, dass es problemlos mit dem Schneebesen aufgeschlagen werden kann. Dabei kann man dann verschiedene Gewürze unterheben, z.B. einfach nur Salz und Pfeffer, Knoblauch, frische oder getrocknete Kräuter. Die Haltbarkeit könnte dabei natürlich etwas verkürzt werden.

Besonders lecker ist das Apfel-Zwiebel-Schmalz. Hierzu werden kleingehackte säuerliche Äpfel und Zwiebeln in einer Pfanne angebraten. Nach dem Abkühlen wird diese Masse unter das Schmalz gehoben und vielleicht noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Eine ganz besondere Note erhält dieses edle Wollschweinschmalz durch das Zugeben von Zitrone/Limette, Vanilleschote oder Honig.