
Apfelschmalz



Veganes Schmalz

Zwiebelschmalz

250 g Kokosfett
30 ml Sonnenblumenöl
2 mittelgroße Zwiebeln
oder 100 g Röstzwiebeln
3 EL Oregano
1 EL Thymian
½ TL Salz
1 Messerspitze gemahlener Cayennepfeffer

Die Zwiebeln fein hacken und in dem Sonnenblumenöl goldbraun braten.
Gewürze unterrühren, kurz weiterbraten und dann das Kokosfett unterrühren bis eine homogene Masse entsteht.

In ein Glas füllen und erkalten lassen. Während des Erkaltes umrühren.

Apfelschmalz

250 g Kokosfett
30 ml Sonnenblumenöl
1 mittelgroße Zwiebel
oder 70 g Röstzwiebeln
1 kleiner Apfel
2 EL Majoran
1 TL Thymian
½ TL Salz

Die Zwiebeln fein hacken, den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Anschließend beides in dem Sonnenblumenöl goldbraun braten.

Gewürze unterrühren, kurz weiterbraten und dann das Kokosfett unterrühren bis eine homogene Masse entsteht.

In ein Glas füllen und erkalten lassen. Während des Erkaltes umrühren.