



## Kochen

Eberhard Braun

Montag, 16.12.2024

## Geschenke aus der Küche

### Kürbisschmalz

Für 2 Gläser, á ca. 250 g

#### Zutaten

- 1 Zwiebel
- 200 g Kürbisfruchtfleisch, geschält
- 300 g Butterschmalz, alternativ Kokosfett, Margarine oder Gänseschmalz
- 1 TL Mehl, gestrichen
- 1 TL Thymian, gehackt, nach Belieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- Außerdem
- 1 TL Röstzwiebeln oder Schnittlauch, nach Belieben

#### Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kürbisfruchtfleisch grob raspeln
2. Die Hälfte Butterschmalz in einen Topf geben und erhitzen.
3. Zwiebelwürfel und Kürbisraspel im heißen Schmalz etwa 3 Minuten anbraten.
4. Mehl darüberstäuben und etwa 2 Minuten rührend braten.
5. Restliches Schmalz und Thymian zugeben und etwa 4 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Noch heiß in sterile Einmachgläser umfüllen, etwas abkühlen lassen und verschließen.
7. Zum Anrichten Kürbisschmalz auf Brot streichen. Mit Röstzwiebeln und/oder Schnittlauch servieren.