

Zwiebelschmalz

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (125g) Kokosfett
1 Zwiebel
2-3 EL Margarine
1 gest. TL Salz
1 gest TL Hefeextrakt (optional)

- Zwiebel schälen und fein würfeln, in der Margarine glasig dünsten.
- Salzen.
- Palmfett sechsteln, fünf Teile nach und nach zugeben.
- Sobald die Zwiebeln anfangen zu bräunen, vom Herd nehmen, restliches Palmfett und ggf. Hefeextrakt unterrühren, in ein Schraubglas gießen.
- Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, umrühren, Schraubglas verschließen und in den Kühlschrank stellen.