

Käseschmalz



Das Rezept:

Käseschmalz

Zutaten:

- 1 kg Griebenschmalz
- 750 g Käseendstücke oder kaputte Scheiben
- 250 g Röstzwiebeln
- 3 Päckchen „8 Kräuter“ TK
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Schmalz weich werden lassen, Den Käse in ganz kleine Stückchen würfeln, alles mengen und abschmecken.

Ein Hochgenuss für Schmalzliebhaber.

Käseschmalz ist ein Rezept bei dem man sowohl Endstücke oder auch kaputte Scheiben, die beim Schneiden nun mal entstehen, verwenden kann. Schmeckt lecker und ist eine tolle Alternative zum herkömmlichen Schmalz aus der Metzgerei.