

Deftiger Aufstrich zum Vesper: Kürbisschmalz



Vesper mit herzhaftem Aufstrich

An kühleren, rauen Tagen darf gerne etwas Deftiges auf den Tisch. Zum Vesper (Brotzeit) schmecken Bauernbrot mit herzhaften Aufstrichen, Vespergurke und Zwiebeln. Wir haben dazu einen besonderen Brotaufstrich aus Schweineschmalz und Kürbis ausprobiert. Der Extrakick kommt durch die rassige Gewürzmischung Raz el Hanout. Alternativ kann auch Chili oder Harissa zugegeben werden. Und wer das Ganze vegetarisch möchte, nimmt statt Schweineschmalz zum Beispiel Butterschmalz.

Hier die heutige Rezeptur für köstliches **Kürbisschmalz**:

Zutaten

- 300 g Schweineschmalz (oder Butterschmalz)
- 200 g Kürbisfleisch, geschält
- 1 Zwiebel
- 1 TL Mehl, gestrichen
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: 1 TL Raz el hanout oder Harissa
- Nach Belieben: Röstzwiebeln oder Schnittlauch

Zubereitung

Den Kürbis raspeln.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Hälfte vom Schmalz erhitzen, bis es flüssig ist.

Die Zwiebelwürfel und Kürbisraspel im heißen Schmalz 3 Minuten anbraten.

Das Mehl zugeben und weitere 2 Minuten rührend braten.

Nun das restliche Schmalz und den Thymian hinzugeben und 4 Minuten bei kleiner Hitze garen.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell Raz el Hanout würzen.

In Gläser umfüllen.

Vor dem Servieren erkalten lassen.

Tipp: Zum Anrichten das Schmalz auf Brot streichen. Mit Röstzwiebeln und/oder Schnittlauch servieren.