

Hauchdünne Speckchips



Zutaten:

100 g Schwarte (vom gut durchwachsenen Speck)
50 ml Kalbsfond oder Rinderfond
1 Liter Wasser und etwas Salz zum Kochen



Zubereitung

Die Speckschwarte in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser ca. 2-3 Stunden weichkochen. Anschließend die weiche Schwarte herausnehmen und in einem hohen Gefäß oder einem Mixer mit 50 ml Kalbsfond oder Rinderfond fein pürieren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Speckpüree mittels Pinsel 1-2 mm dick auf dem Backpapier verstreichen.

Im auf 90°C-100°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 60 bis 90 Minuten trocknen. Gelegentlich die Ofentür öffnen, damit der Dampf entweicht und dabei prüfen, ob die Speckchips schon fest sind.

Zum Schluss das Backblech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Speckchips vom Backpapier lösen und in Stücke brechen.

Die Speckchips schmecken pur oder machen sich prima als hauchdünne Dekoration.