

Kaninchenfett auslassen

Material:

- 1 grosse, hohe Gusspfanne
- 1 feines Sieb
- 1 Chromstahlpfanne
- 1 Twist-off Glas

Zutaten:

- Kaninchenfett



1. eine Portion Kaninchenfett in die Gusspfanne geben und auf kleiner Stufe erhitzen.

- Nur so viel Fett in die Pfanne geben, dass der Boden mit einer Fettschicht bedeckt ist.



2. immer wieder umrühren, damit das Fett gleichmässig aus der Fetthaut gelöst werden kann.

- Bei zu hoher Hitze beginnt das Fett zu rauchen und erhält einen verfälschten, bitteren Ölgeschmack.



3. Sobald die übrig gebliebene Fetthaut (Grübe) sich braun färbt und kein Fett mehr sichtbar ist, kann das heisse Öl durch ein Sieb in eine Chromstahlpfanne abgeschüttet werden.

- Für die Grübe haben wir zur Zeit keine Verwendung.
- Rezepte für oder mit Grübe kann im Internet gesucht werden.



4. Sobald das gewonnene Öl etwas abgekühlt ist, kann dieses in einem verschliessbaren Glas abgefüllt werden.

- Nach dem vollständigen Auskühlen entsteht eine sämige weisse Fettmasse (Schmalz), welches im Kühlschrank aufbewahrt werden sollte.
- Ausgezeichnet zum Anbraten von Fleisch.