

# 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.