Rezept: Schmalzfleisch (Grasi)

Glas 290ml

Anzahl Einheiten:	4,00	Preis EK:	1,94 €	1,00	Stück
Gesamtpreis EK:	7,76 €	Verkaufseinheit:		250,00	g

- Würzmischung herstellen und mit den in Streifen geschnittenem Schweinebauch vermengen

- alles durch die 8mm Scheibe Wolfen (Zwiebel nicht vergessen) (habe auf 4kg Masse eine viertel Salzzitrone gehackt gegeben)

- alles bindig kneten (ca. 10min mit Knethaken)

- in Gläser abfüllen

- 2 Stunden bei knapp 100 Grad einkochen

Fleisch

1000 g	Schweinebauch ohne Schwarte	Durch 8 mm Scheibe wolfen

Gewürz

1 Stück	Knoblauchzehe	Ganz fein würfeln
2 g	Kümmel	Gemahlen
1 g	Muskat	
4 g	Pfeffer (schwarz)	Gemahlen
8 g	Salz (Pökelsalz)	
9 g	Salz (Speisesalz)	
0,1 Stück	Salzzitrone	Siehe Rezeptbeschreibung
10 g	Senfkörner	Gestoßen
1 Stück	Zwiebel	Durch 8 mm Scheibe wolfen