



Vegetarisches Schmalz von Renate.

Seit Jahren ist es beim Runden Tisch berühmt.

Hier endlich das ersehnte Rezept:

50 g Eden-Kokosfett

2 Zwiebeln

1 Apfel

$\frac{1}{2}$  TL Thymian oder 2 Stängel frischen Thymian

1 TL gekörnte Gemüsebrühe

3 TL kalt gepresstes Öl

Kokosfett in einer Pfanne schmelzen lassen.

Den Apfel in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln;  
beides zu dem Fett geben und

alles goldgelb anbraten.

Nach ca. 5 Minuten Thymian und das Öl unterrühren.

Das noch flüssige Schmalz in eine Schüssel gießen  
und fest werden lassen.