

Veganes Zwiebel-Grammel-Schmalz

Zutaten

250 g Kokosfett von Eden (*schmeckt neutral und ist ungehärtetes Kokosfett*)

150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl, *geschmacksneutral*

3 mittelgroße Zwiebeln

1 kleiner, säuerlicher Apfel, *geschält und mittelfein gerieben*

40 g Haferflocken (eine mittelfeine Sorte)

4 EL Sojasauce

2 Knoblauchzehen

2 TL Majoran, *getrocknet*

2 TL Petersilie, *getrocknet*

2 TL Rauchsatz

1 TL Kümmel ganz, *gemörsert*

Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln feinkwürfelig schneiden und im Öl goldbraun anbraten, dann die Haferflocken, den geriebenen Apfel und den gepressten Knoblauch dazugeben und weiter etwas anbraten und mit der Sojasauce ablöschen, vom Herd nehmen. Restlichen Gewürze dazugeben sowie das etwas zerkleinerte Kokosfett und dieses schmelzen lassen. In Gläser abfüllen und wenn es beginnt zu stocken, nochmals mit einem Löffel umrühren damit sich die Stückchen nicht am Boden absetzen. Die verschlossenen Gläser im Kühlschrank lagern.