

## **Mengefett frei nach Oma Minna**

2 Päckchen Schweineschmalz a` 250 g  
ca. 100g Margarine  
1gr. Apfel  
1gr. Gemüsezwiebel

### Nach Belieben:

4 Lorbeerblätter  
geriebener Thymian- Rosmarin-Kräuter der Provence  
1 kl. Chillischote o. Geraspelter Chili

### ganz zum Schluß

Salz und Egle

Alles in einem Topf ca. 20-30 Min. vor sich hin köcheln lassen

Vom Herd nehmen und mit Salz und Egle gut würzen.  
Beim erkalten öfters umrühren, damit sich die Zwiebeln und Äpfel nicht am Boden absetzen. Lorbeerblätter entfernen

---

Sehr gut zu verwenden als Mitbringsel in der Freitagstennisrunde!!!!!!!!!!