



Streut man die Grieben auf den Schmalz, bleiben sie deutlich knuspriger: eine Stulle, die Sirenen erklingen lässt. (2/2020)

## Sagidous siren

### Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern

Es entbehrt nicht einer gewissen Ironie, dass die Kantine im Hauptgebäude der Police nationale ausgerechnet für ihre Schmalzbrote berühmt ist, kann *sagine*, das lemusische Wort für «Schweinefett», doch auch «(Geld-) Busse» bedeuten. Und die Beamten selbst werden, wenig schmeichelhaft, manchmal *berti-sagine*, also «Fettträger» genannt.

Schweineschmalz wird aus rohem (ungeräuchertem) Schlachtfett hergestellt, das klein geschnitten oder gewolft und dann bei mittlerer Temperatur ausgebraten wird. Ist Bratfett das Ziel, wird das bei dem Prozess freigelegte Bindegewebe (Grieben, Grammeln) zum Schluss ausgesiebt. Reiner Schmalz ist schneeweiß und hat einen seidigen Glanz. Da man dem Fett beim Auslassen Wasser und Eiweiß entzieht, ist dieses Schmalz, sofern man es dunkel und kühl lagert, sehr lange haltbar. Es kann gut

stark erhitzt werden und wird in der Küche zum Braten oder Backen verwendet. Im Kafe Jal, wie die Kantine in Anlehnung an den Hahn im Wappen der Polizei heißt, wird nicht Bratfett hergestellt, sondern Griebenschmalz. Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass das ausgelassene Fett nicht gefiltert wird, dass die im heißen Fett leicht frittierten Bindegewebestückchen in der Masse bleiben, ihr Aroma und etwas Struktur verleihen. Das folgende Rezept schlägt einen etwas anderen Weg vor. Schmalz heißt auf Lemusisch *sagidou*, auf Französisch *saindoux*, also «süßes Fett». Im Kafe Jal wird das Schmalz mit schwarzem Pfeffer, Rosa Pfeffer und großen Salzflocken aus Le Umas gewürzt – eine pfeffrig-scharfe, den Gaumen vielleicht gar leicht alarmierende Angelegenheit also, was den Zunamen *siren* («Sirene») erklärt.

### Schmalz und Stullen

Für gut 1.1 kg Schmalz

2 kg Nierenfett (Flomen) vom  
Schwein

340 ml Wasser

Vorspeise für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot

1 TL schwarzer Pfeffer, nicht zu  
fein gemahlen

2 TL Rosa Pfeffer, zerkrümelt

1 TL Salzflocken



Nierenfett zu Beginn des Auslassens (links) und nach 3 Stunden.

**1** | Fett in 2 cm große Stücke schneiden. Ist das Fett sehr kalt oder leicht angefroren, lässt es sich leichter zerlegen. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller schmelzen sie ihr Fett aus.

**2** | Fettstücke und Wasser sanft erhitzen und etwa 6 Stunden ohne Deckel leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Das Wasser verhindert, dass das Fett anbrennt, ehe es zu schmelzen beginnt.

**3** | Wenn die Klumpen im Topf Farbe annehmen, Topf leicht abkühlen lassen, Fett durch ein feinmaschiges Metallsieb geben. Klumpen zurück in den Topf, weiter auslassen, Grieben goldbraun werden lassen, erneut absieben. Gekühlt halten sich die Grieben 1–2 Monate lang.

**4** | Etwas von dem abgekühlten Schmalz auf eine Brotscheibe streichen, ein paar Grieben, Pfeffer und Salz aufstreuen.

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.