

## Pommerscher Kaviar

### **Zutaten für 4 Personen:**

Bauchfett von 1 Gans  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
1 TL Majoran  
1 TL Thymian  
Salz

### **Zubereitung:**

Das Fett 1 Tag lang mit dem grob geschnittenen Suppengrün und 1 geviertelten Zwiebel mit Wasser bedeckt stehen lassen. Das Wasser zwischendurch immer wieder abgießen und neues darüber geben. Am nächsten Tag die Zwiebel reiben. Das Fett in einem Sieb gut abtropfen lassen. Stück für Stück von dem Fett auf ein Brettchen legen. Das Fett fein hacken oder durch ein grobes Sieb rühren. Anschließend mit einem Schneebesen verrühren und dabei die fein geriebene Zwiebel, Majoran Thymian und etwas Salz zugeben. Die fertige Mischung in ein Glas geben und kühl aufbewahren