

VEGANES GRAMMELSCHMALZ

Zutaten:

- 200ml Sonnenblumenöl
- 1 große Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 EL Haferflocken
- 3 EL Sojasauce
- 200g Kokosfett
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch sehr klein schneiden. In dem Öl Zwiebel und Knoblauch kurz rösten. Danach Haferflocken dazu und weiter rösten bis die Zwiebeln eine goldbraune Farbe haben. Die Sojasauce dazugeben (Achtung es zischt!) und unter rühren das Kokosfett darin schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.