Speck – Zwiebelschmelze

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Zu Leberknödel, Blutwurst, Erbspüree oder Kartoffelstampf

Zutaten

- 75 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Speck in Pflanzenöl 1 - 2 min. anbraten und die Zwiebelwürfel dazu geben; mit etwas frisch gemahlenen Pfeffer würzen.

Schritt3

2 - 3 min. zusammen schwitzen, braten lassen und den Schnittlauch unterschwenken.

Schritt4

Eignet sich als Auflage zu zünftig gebratener Blutwurst, Leberknödeln, Berliner Erbspüree oder auch herzhaftem Kartoffelstampf.

Rezeptart: Weiße Sossen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speck-zwiebelschmelze/