



Duckefett

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu hessischem Diebchen und vielen alten, zünftigen hessischen Gerichten

Zutaten

- 125 g magerer Speck, gewürfelt
- 250 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Becher Schmand
- 1/8 l Milch
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in einer Stielpfanne anbraten, auslassen, die Zwiebeln dazu geben, mit andünsten. Milch und Schmand dazu geben, salzen, pfeffern, 1 Mal "aufstoßen" lassen.

Rezeptart: Hessisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/duckefett/>