

Rezept

Zwiebel-Speck-Paste

Ein Rezept von Zwiebel-Speck-Paste, am 23.04.2024

Zutaten

250 g durchwachsener Räucherspeck	2 Zwiebeln
1/4 Bund Bohnenkraut (ersatzweise Thymian)	1 EL Öl
2 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Prise gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Vom Speck die Schwarte abschneiden, den Speck in kleine Würfel schneiden und dabei auch die Knorpel entfernen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Bohnenkraut waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen abstreifen.
2. Das Öl erhitzen. Speck, Zwiebeln und Bohnenkraut darin 10-15 Min. unter Rühren bei schwacher Hitze dünsten.
3. Speckmischung leicht abkühlen lassen, dann im Mixer oder mit dem Pürierstab nur so fein zerkleinern, dass eine streichfähige Paste entsteht. Mit dem Senf, Salz, Pfeffer und dem Kümmel abschmecken.