

Rezept

Zwiebelpfännchen mit Speck

Ein Rezept von Zwiebelpfännchen mit Speck, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
½ TL Kümmelsamen	200 g magerer Räucherspeck
350 g Raclettekäse oder Emmentaler	100 g saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in 15 Min. weich und goldgelb dünsten. Die Zwiebelmischung gegen Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abkühlen lassen.
2. Den Speck in möglichst kleine Würfel schneiden, dabei die Schwarte entfernen. Die Rinde vom Käse abschneiden und den Käse grob reiben. Die saure Sahne mit den Zwiebeln verrühren. Die Speckwürfel und den Käse dazugeben und gründlich untermischen.
3. Die Speck-Zwiebel-Mischung in die Pfännchen geben und im heißen Gerät 5 – 7 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.