

Duckefett

für 4 Portionen

125 g magerer Speck
250 g Zwiebeln
1-2 Becher Schmand
1/8 l Milch
Salz, Pfeffer

In einer Pfanne den gewürfelten Speck auslassen, geschnittene Zwiebeln zugeben und andünsten. Schmand und Milch unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Salz-, Pell- oder Folienkartoffen, Kartoffelecken oder auch einfach nur Weißbrot.

Ein altes hessisches "Arme-Leute"-Rezept. Der Name leitet sich vom Dippen - auf hessisch: Ducken - ab.