



## Bacon Jam mit Whisky

★★★★★

*BBQ, Fleischeslust*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 800 g** Bacon (Frühstücksspeck in Scheiben)
- 250 g** Schalotte(n)
- 2** große Zwiebel(n), rot
- 3** Knoblauchzehe(n)
- 1 TL** Paprikapulver, geräuchertes
- ½ TL** Pfeffer, bunter
- 2 EL** Chilisaucе, scharfe (Sriracha Chilisaucе)
- 120 ml** Whiskey (Jack Daniels oder Jim Beam)
- 120 ml** Ahornsirup
- 60 ml** Balsamico
- 150 g** Zucker, braun

Knoblauch hinzu. Kurz weiterbraten lassen. Dann die Chilisoße, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben und verrühren.

Ahornsirup und Whiskey unterrühren und die Hitze voll aufdrehen. Ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann den Balsamico und den Zucker hinzugeben und alles ein wenig einkochen lassen. Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben und die Hitze wieder auf mittlere Stufe reduzieren. Weitere ca. 5 - 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Bei Bedarf kann man den Jam nochmal durch den Mixer jagen aber ich mag's, wenn er schöne Stücke hat.

Den Jam in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen.

### ZUBEREITUNG

Bacon klein schneiden. ca 1 - 1,5 cm breit. Zwiebeln und Schalotten würfeln.

Den Bacon komplett und ohne Fettzugabe in eine große Pfanne geben und bei niedriger Hitze (bei mir Stufe 5 oder 6 von 9) komplett ausgehen lassen. Ziel ist es, das ganze Fett aus dem Bacon zu schmelzen. Das dauert bei der Menge ca. 45 - 60 Minuten. Fertig ist es, wenn der Bacon schön braun ist und das Baconfett sehr stark schäumt.

Den Bacon durch ein Sieb abschütten und das Baconfett in einem Topf auffangen.

2 - 3 Esslöffel von dem Fett zurück in die Pfanne geben. Zwiebeln und Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten. Wenn sie anfangen, goldig zu werden, kommt der gehackte oder durchgepresste