



Bacon Jam (ca. 2 Gläser - Je nach Glasgröße)

Zutaten

900g	Bacon (geräuchert am Stück)
600g	Zwiebel (ich mische rote und gelbe)
5	Knoblauchzehen
1 EL	Geräucherter Paprika
1 TL	bunter Pfeffer
½ TL	Curry
1 EL	Sriracha Chilisauce
160ml	Whisky
125ml	Ahornsirup
75ml	Dunkler Balsamico-Essig
140g	Brauner Zucker

Zubereitung der Bacon Jam

Begonnen wird mit dem Bacon. Diesen in kleine Würfel schneiden (maximal 1 x 1 cm).

Danach den Bacon in einer Pfanne auslassen. Bitte lasst euch hier Zeit und arbeitet nicht mit zu viel Hitze. Schaut dass der Bacon nicht anbrennt und rührt ständig um. Der Bacon ist fertig, wenn so ziemlich alles Fett weggeschmolzen ist und nur noch brauner knuspriger Bacon übrig ist. Dies kann je nach Menge und Hitze gute 30 bis 40 Minuten dauern. Bis dahin können zwiebel und Knoblauch feingehackt werden.

Wenn der Bacon fertig ist und das ausgetretene Fett sehr stark schäumt, wird das Fett in eine Hitzebeständige Schüssel (kein Plastik) abgegossen und die Baconstücke auf einem Küchenpapier ausgebreitet.

Nun wird etwas Baconfett in eine Pfanne gegeben und die Zwiebeln angeschwitzt. Sobald die zwiebeln Glasig sind, kommt der Knoblauch dazu. Nach 2 bis 3 Minuten kommen die restlichen Gewürze (geräucherter Paprika, Pfeffer, Curry) sowie die Chilisauce dazu. Bitte vermengt alles gut und gebt den Ahornsirup und den Whisky dazu.

Nun sollte alles aufgekocht und für ca. 5 Minuten eingekocht werden. Danach wird der braune Zucker und der Balsamico-Essig hinzugegeben und für weitere 5 Minuten einkochen gelassen. Wenn die Konsistenz nun in Richtung Sirup wechselt, ist es Zeit den Bacon hinzuzugeben und bei geringer Hitze alles noch für ca. 5 bis 7 Minuten weiter zu köcheln, bis die Wunschkonsistenz erreicht ist. Je nach Vorlieben, könnt ihr die Masse nun noch mit einem Mixer oder dem „Zauberstab“ pürieren
www.grillschule-goetz.de



Danach kann alles in kleine Einmachgläser abgefüllt werden.

So ist der Bacon Jam dann mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.