

Bacon Jam

Als Topping für Burger

Zutaten:

350g Bacon
2 St. Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
3 TL Caribbean Powder
1 TL Sriracha Sauce
60ml guter brauner Rum
100ml Ahornsirup
40ml dunkler Balsamicoessig
70g brauner Zucker

Zubereitung:

Den Bacon in 1 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Danach den Bacon aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und im Bacon Fett andünsten.

Mit Rum ablöschen, dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen.

Jetzt den Balsamicoessig, Ahornsirup und Bacon dazu geben und einkochen lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, alles etwas abkühlen lassen.

Zum Schluss, nur noch pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Fertig

Guten Appetit

