BBQ Bacon Jam

Diese Sauce stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“ https://www.youtube.com/watch?v=BgVuaeIXYkc und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

Zutaten:

750 gr Frühstücksbacon
3 Knoblauchzehen
7 rote Zwiebeln
1 cup brauner Zucker
1 cup Balsamico Essig
2 EL Ahornsirup
1 EL geräuchertes Paprika-Pulver

Eine Variante von Metzgerei Barth
750 g Bacon
2 Knoblauch Zehen
3 rote Zwiebeln
200 g brauner Zucker
100 g Ahornsirup
100 ml Balsamico-Essig
100 ml Wisky
1 EL geräuchertes Paprika-Pulver

Zubereitung wie zu vor.

DD Variante:

```
Wer es mag kann noch etwas Chili hinzu fügen
```

Zubereitung:
Bacon, Zwiebeln, Knoblauch klein schneiden, Bacon auslassen und das Fett abtropfen lassen, Zwiebeln und Knoblauch in etwas Baconfett anbraten, den Zucker, Essig und Ahornsirup dazu geben, mit Paprika abschmecken, mit Bacon einkochen, klein Mixen und abfüllen. Ergibt 4 kl. Marmeladegläser voll.

Anmerkung: hält sich längere Zeit im Kühlschrank.
Ideal für Burger und Steaks.

Grillen

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:bacon_jam

Last update: **07.10.2024 16:21**