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
Balsamico Essig
Ahornsirup
geräuchertes Paprika-Pulver

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. Ich wünsche Euch viel Spass beim Nachmachen.

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

Grillen

Start

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bacon_jam?rev=1437142965

Last update: **25.03.2022 18:16**