

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

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://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bacon_jam?rev=1437143117

Last update: **25.03.2022 18:16**

