

BBQ Bacon Jam

Diese Sauce stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“

<https://www.youtube.com/watch?v=BgVuaelXYkc> 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

100 g brauner Zucker

100 g Ahornsirup

100 ml Basamico-Essig

1 EL geräuchertes Paprika-Pulver

fast genau so wie die erste Variante

DD Variante:

Wer es mag kann noch etwas Chili hinzufügen

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=1728310550

Last update: **07.10.2024 16:15**