



# Bacon Jam

## Zutaten für 2 Gläser

- » 500 g Speckscheiben, in Würfel geschnitten
- » 250 g fein gewürfelte Schalotten *Mixer*
- » 2 fein gewürfelte Gemüsezwiebeln *Mixer*
- » 4 fein gehackte Knoblauchzehen *Mixer*
- » 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- » 1 2 TL schwarzer Pfeffer
- » 2 EL Sriracha Sauce
- » 120 ml Ahornsirup
- » 120 ml Whiskey
- » 60 ml Balsamico Essig
- » 125 g braunen Zucker

## Zubereitung

1. Speck langsam in einer Pfanne auslassen, nicht zu crispy werden lassen und dann aus der Pfanne nehmen.

---
2. Zwiebeln und Schalotten im Mixer zerkleinern, separat Knoblauch fein hacken.

---
3. Zwiebeln und Schalotten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich und anfangen braun zu werden.

---
4. Knoblauch, Pfeffer, Sriracha Sauce und Paprikapulver mit den Zwiebeln verrühren.

---
5. Ahornsirup und den Whiskey in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei starker Hitze für etwa 3 Minuten aufkochen.

---
6. Balsamico-Essig und Zucker dazugeben und weitere 3 Minuten kochen.

---
7. Wenn eine sirupartige Masse entsteht, Speck wieder dazu dazugeben und Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren. Unter ständigem Rühren einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nicht zu dick einkochen lassen. In der Regel dauert das ganze etwa 10 Minuten.

---