

Whisky Bacon Jam

Zutaten:

- Zwei rote Zwiebeln
- 200 g Bacon
- 40 ml Balsamico Essig
- 40 ml Ahornsirup
- 20 ml Rotwein
- 40 ml Whisky
- ½ Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Chilliflocken



Den Bacon in die gewünschte Größe schneiden, etwa ein bis 1,5 Zentimeter breit ist ideal. Dann die Zwiebeln würfeln. Den Bacon komplett und ohne Fettzugabe in eine große Pfanne geben und bei niedriger Hitze komplett auslassen. Er ist fertig, wenn er richtig schön braun ist. Den Bacon durch ein Sieb abschütten und das ausgetretene Fett in einem Topf auffangen.

Zwei bis drei Esslöffel von dem Fett zurück in die Pfanne geben, Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, mit Balsamico ablöschen, Whisky, Ahornsirup, Rotwein und die Gewürze hinzugeben. Kurz mitkochen lassen und dann den Bacon wieder mit hineingeben. Weitere fünf bis zehn Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. In saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen.

