



Unser Rezept für Bacon Jam aus dem Grillkurs Daddys BBQ

Zutaten:

1kg Bacon

500g Zwiebel

200ml Bourbon Whiskey

200ml Worcestersauce

50g Magicdust

1 Pck. Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Bacon und Ziebeln in einem Topf kurz anbraten.

Mit Whiskey und Worcestersauce ablöschen und den Alkohol rauskochen lassen.

Magic Dust und Gelierzucker zugeben und ca. 2 min. stark aufkochen.

Den Bacon Jam nun mit einem Zauberstab oder einem Standmixer fein Pürieren und in Schraubgläser füllen, diese dann im Kühlschrank auskühlen lassen.

Wird der Bacon Jam kochend heiß in saubere Gläser gefüllt ist dieser, wenn man ihn kühl und dunkel lagert mehrere Wochen haltbar.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82