



Menge 2 - 3 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BACON JAM

Burger und Co. werden mit dieser köstlichen Paste aus Bacon, Zwiebeln, Knoblauch und geräuchertem Paprikapulver im Handumdrehen verfeinert.



### Zutaten

4	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
400 g	Bacon-Streifen
75 ml	Balsamicoessig
25 ml	Apfelessig
150 g	Diamant Brauner Zucker
1/2 - 1 TL	Paprika de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
1/2 TL	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken.
2. Baconstreifen in die kalte Pfanne geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und ca. 15–20 Minuten langsam auslassen, bis der Bacon braun und knusprig wird und es anfängt zu schäumen.
3. Durch ein Metallsieb schütten und die Baconstreifen beiseite stellen. Das Fett auffangen.
4. 2 Esslöffel des Baconfetts in die noch heiße Pfanne geben und darin Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anbraten.
5. Balsamicoessig, Apfelessig, Diamant Brauner Zucker und Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen.
6. Baconstreifen dazugeben und alles langsam ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze marmeladenartig einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
7. Zuletzt pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Bacon Jam sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
9. Tipp: Die Bacon Jam schmeckt hervorragend zu Burgern, Pulled Pork oder Steak. Sie sollte im Kühlschrank aufbewahrt und rasch verbraucht werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.