



Bacon Jam

mit Thüringer Schinkenspeck – aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Personen:

600 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
110 g rote Zwiebel
175 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
150 ml Dimple (Irish Whiskey)
150 ml Ahornsirup
110 g brauner Zucker
60 g Balsamico-Essig
¼ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer
etwas Öl zum Anbraten

Tipp:

Ob auf frischem Brot, zu Burgern oder als besonderes Extra auf der Käseplatte – diese Bacon Jam sorgt garantiert für Begeisterung.

So wird's gemacht:

1. Thüringer Schinkenspeck in der Pfanne knusprig anbraten.
2. Zwiebel und Schalotten **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **5 Min./Varoma/Rührstufe** andünsten. Anschließend den Knoblauch hinzufügen und weitere **2 Min./Varoma/Rührstufe** mitdünsten.
3. Cayennepfeffer und geräuchertes Paprikapulver **10 Sek./Stufe 1** unterrühren. Whiskey und Ahornsirup zugeben und **3 Min./Varoma/Rührstufe** einkochen lassen.
4. Balsamico-Essig und braunen Zucker hinzufügen und **5 Min./100 °C/Stufe 0,5** köcheln lassen.
5. Den Schinkenspeck in den Mixtopf geben und alles **15 Min./110 °C/Stufe 0,5** zu einer dicklichen, marmeladenartigen Masse einkochen.
5. Die fertige Bacon Jam heiß in saubere Gläser füllen, verschließen und genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben