

Bacon Jam selber machen

(Quelle: [Quelle: https://www.chopstickbbq.de/bacon-jam-selber-machen](https://www.chopstickbbq.de/bacon-jam-selber-machen))

Bacon Jam oder auf Deutsch Speckmarmelade gehört zu den Dingen, die in unserem Haushalt nie ausgehen dürfen. Nicht umsonst wird Bacon Jam teilweise auch als Himmel auf Erden bezeichnet, und wer will darauf schon in seinem Heim verzichten?! Inzwischen gibt es unzählige Rezepte und Varianten von Bacon Jam, teilweise mit Alkohol oder auch unter Zugabe diverser Früchte. Ich möchte euch hier meine Basis-Variante vorstellen, die sich nach Fertigstellung auch noch auf diverse Weise ergänzen und verfeinern lässt.

Bacon Jam

Eine klassische Marmelade ist Bacon Jam übrigens nicht, aber nichtsdestotrotz schmeckt sie auch zum Frühstück einfach aufs Brot geschmiert. Darüber hinaus gibt es unzählige Möglichkeiten Bacon Jam einzusetzen. So passt sie wunderbar auf einen Burger oder als Beilage zu einem Steak. Ganz generell lässt sich damit oftmals der letzte Kick aus einem Gericht herausholen. So habe ich auch schon Champignons damit gefüllt und anschließend mit Käse überbacken, oder ich habe es zu Eis gereicht! Eurer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Schließlich ist es ja Bacon und Bacon geht immer!



Meine erste Bacon Jam habe ich ganz klassisch in der Pfanne auf dem Küchenherd zubereitet. Das geht natürlich wunderbar, und der Duft wird euch noch tagelang hungrig im Haus umherstreifen lassen. Das bedeutet aber auch, dass sich der Geruch ganz gut festsetzt, so dass ich mein Bacon Jam inzwischen draußen zubereite. Das geht natürlich auf dem Seitenbrenner eures Gasgrills oder wie hier gleich auf dem Grill. Ich habe dafür den Deckel meiner Dutch Oven Pan benutzt, da passt auch ordentlich was rein. Auf dem Kohlegrill oder gar dem Raketenofen ist das sicherlich etwas schwierig, da wir den Bacon und auch die Zwiebeln bei geringer Hitze nur leicht brutzeln lassen wollen. Das zu regulieren ist auf dem Gasgrill natürlich einfacher.



Zutaten

Was kommt denn nun alles in diese Speckmarmelade rein? Bacon natürlich, außerdem noch eine Menge roter Zwiebeln, rot der Farbe wegen, ergänzt durch ein paar Knoblauchzehen. Zucker darf nicht fehlen, wobei ich den Zucker durch Xucker ersetze, da ich versuche in möglichst vielen Rezepten auf Zucker zu verzichten. Für die weitere Süße noch Ahornsirup, wobei ich hier auch schon Dattelsirup verwendet habe, auch sehr lecker. Dann noch Balsamico Essig oder Balsamico Creme wenn ihr wollt. Paprikapulver darf auch nicht fehlen, wobei ich hier auf geräuchertes Paprikapulver setze, um den Rauchgeschmack zu unterstützen, der durch die Zugabe von Liquid Smoke noch mehr herausgeholt werden soll. Gerade beim Liquid Smoke ist Vorsicht geboten, denn da ist viel schnell zuviel. Ein paar Spritzer reichen zunächst, dann kann man je nach gewünschter Rauchigkeit immer noch ein wenig hinzugeben.

Also auf gehts! Ran an die Bacon Jam Herstellung. Im Kühlschrank hält sich so ein Glas ca. 2 Wochen. Ihr könnt die Gläser aber auch noch für 2 Stunden einkochen, dann halten sie im Keller gut 6 Monate.



Bacon Jam



14/07/2019

von Waldemar Zdero

Kategorie [Beilage Rezept Saucen und Dips](#)

Zutaten

- 750g Bacon Scheiben
- 7 rote Zwiebeln, klein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 250g Xucker oder 200g brauner Zucker
- 100ml Balsamico Creme
- 125ml Ahornsirup
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver oder Paprikapulver
- ein paar Spritzer Liquid Smoke

Anleitung

1. Den Bacon klein schneiden und in einer Pfanne bei geringer Hitze so lange brutzeln bis sich ein leichter Schaum bildet. Dabei immer wieder umrühren. Insgesamt ca. 30 Minuten.
2. Die Baconstücke anschließend in ein Sieb geben und das ausgelassene Fett auffangen.
3. Ca. 3 EL des Fetts zurück in die Pfanne geben und darin die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze glasig andünsten.
4. Nun die Balsamico Creme und den Ahornsirup hinzufügen und aufkochen.
5. Sobald es kocht den Xucker oder Zucker hinzufügen, ebenso das Paprikapulver und das Liquid Smoke.
6. Alles gut verrühren, dabei erneut aufkochen und nun den Bacon wieder hinzugeben.
7. Bei nun wieder geringer Hitze alles einreduzieren lassen. Die Konsistenz ist von euren Vorlieben abhängig.
8. Zum Schluß die Bacon Jam noch mit dem Zauberstab oder anderweitig pürieren und in Gläser abfüllen.
9. Nach Bedarf jetzt noch einkochen.