Bacon Jam / Speck-Marmelade

Die Bacon Jam bzw. Speck oder Bacon Marmelade ist ein Rezept, welches schon beim Kochen Appetit macht und für den BBQ-Fan quasi der Himmel auf Erden ist. Eine klassische Marmelade im eigentlich Sinne ist Bacon Jam zwar nicht, aber trotzdem könnte ich es schon zum Frühstück essen. Die Zubereitung und die Zutaten sind so denkbar einfach, das es schon fast beschämend ist, welche Geschmacksexplosionen oder Suchtgefühle dieses Zeug auslösen kann! Zudem ist einfach einer meiner Lieblingsgerüche, wenn der Duft des langsam in der Pfanne ausgelassen Bacons sich mit den anderen Zutaten vermischt und der ganze Garten einfach nur noch herrlich duftet.

Unter den Zutaten ist unter anderem auch Whisky! Speck und Whisky? Na, noch immer nicht überzeugt? Was, wenn ich euch sage, dass wir hier auch Ahornsirup dazugeben? Genau, da haben wir wieder unseren Himmel auf Herden!

Wenn dieses Thema fällt, werde ich immer wieder gefragt, wozu man Bacon Jam denn nun eigentlich isst. Nun, ganz ehrlich? Ich esse es gerne auch nur pur mit einem Stückchen Brot dazu. Aber man kann Bacon Jam wunderbar auf einem Burger, zu gegrilltem Fleisch oder auch mit einem Eis kombinieren! Man könnte auch sagen, sie dient mir teilweise auch als kleine Allzweckwaffe, um schnell ein Gericht zu pimpen bzw. für den Extra-Kick zu sorgen. Daher steht bei mir immer ein Glas im Kühlschrank.

So bereitet man das streichbare Gold zu:

Die Bacon Jam zuzubereiten ist nicht weiter schwer. Ihr habt es selbst in der Hand, wie fein ihr eure Speck Marmelade haben wollt. Am einfachsten ist es, den Speck in geschnittenen Streifen am besten in einer Gusspfanne knusprig zu braten, etwas abtropfen zu lassen und dann auf die gewünschte Größe zu zerkrümeln. Das könnt ihr entweder mit den Händen machen (eine ziemliche Sauerrei) oder aber mit einem Mixer . Je kleiner ihr den Speck zermalt, umso feiner wird euer Bacon Jam. Ich persönlich mag den Bacon gerne grob, weil man einfach noch den Crunchy-Effekt beim Essen hat.

Nach dem Braten das Fett bis auf einige Esslöffel Fett aus der Pfanne gießen, aber bitteNICHTauswaschen um den Geschmack in der Pfanne zu lassen. Im ausgelassenen Fett des Specks werden dann Zwiebeln und Knoblauch bei mäßiger Hitze glasig anbraten.

Anschleißend den Whiskey, Ahornsirup und optional die Chili und BBQ-Sauce hinzugeben und die Masse bei starker Hitze etwa 3 Minuten kochen lassen. Den braunen Zucker und den Balsamico unterrühren und nochmals für etwa 3 Minute köcheln. Es sollte nun eine leicht sämige Flüssigkeit entstehen.

Nun den Speck zur Whisky-Ahornsirup-Masse geben und alles gut miteinander vermengen. Den Herd oder Grill auf mittlere Hitze zurückschalten und etwa 15 Minuten langsam einköcheln lassen.

Wenn die Masse sämig genug ist, ist sie auch schon fertig. Sollte sie euch noch zu dünnflüssig sein, lasst sie ruhig noch etwas länger auf dem Kochfeld oder Grill stehen.

Ist es das schon gewesen?! Theoretisch ja!

Wenn ihr die Speck Marmelade nun direkt in saubere Gläser heiß abfüllt, sofort verschließt und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahrt, könnt ihr sie für etwa 2 Wochen ohne Probleme genießen. Wollt ihr jedoch mehr auf einmal machen (kann ich euch nur empfehlen, von Bacon Jam wird man süchtig), dann kocht die Gläser anschließend noch für 120 Minuten bei 100 °C ein. Dann seid ihr auf der sicheren Seite und könnt die Gläser an einem kühlen und dunklen Ort für mindestens 6 Monate aufheben und der Vorrat geht so schnell nicht zu Ende!(auch als Geschenk der absolute Brüller!!!)

Gerne könnt ihr mir eure Kreationen, was ihr mit der Speck Marmelade angestellt habt zukommen lassen! Freue mich immer über Feedback! Gut Grill! Oder in diesem Sinne, gut Koch!

Zutaten

> 800 - 1000gBacon (Frühstücksspeck in Scheiben)
> 250gSchalotten
> 2rote Zwiebeln
> 3 Knoblauchzehen
> 1 TLgeräuchertes Paprikapulver
> 1 TLPfeffer
> 2 ELChilisauce (optional)
> 4 EL BBQ-Sauce, rauchig (optional)
> 120 mlWhiskey (Jack Daniels oder Jim Beam)
> 120 mlAhornsirup
> 50 mlBalsamico
> 150 gZucker, braun

Hardware

> Gusseisen Pfanne
> Multi-Zerkleinerer