

## Speck-Marmelade (Bacon Jam)

### Zutaten für 3 Einmachgläser à 250 ml

750	g	Frühstückspeck (Bacon)	In 1 cm breite Streifen schneiden. Dem Speck bei mittlerer Hitze etwas Fett auslassen. Nicht zu kross werden lassen.  Speck über einer Schüssel absieben und beiseite stellen. Fett beiseite stellen (kann auch für weitere Gerichte verwendet werden).
7		Zwiebeln, rot	Schälen, in halbe Ringe schneiden.
3		Knoblauchzehen	Grob hacken und mit den Zwiebeln und mit 2 EL ausgelassenem Fett sanft anbraten.
225	g	Muscovadozucker, dunkel od. brauner Zucker	
120	g	Balsamicoessig	
50	g	Apfelessig	
120	g	Ahornsirup	
1	dl	Whisky	
50	g	Worcestershire Sauce	
1	TL	Paprika, geräuchert	
1	TL	Piment d'Espelette	Alles zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Speck begeben und bei mittlerer Temperatur 30 Minuten marmeladenartig einkochen lassen. Gelegentlich umrühren.  Speckmasse mit dem Stabmixer auf die gewünschte Konsistenz pürieren, in Einmachgläser abfüllen und auskühlen lassen.
<b>Servieren</b>		Passt zu...	Brot (Aufstrich), Burger, Crackers, Grilliertem, Gemüse, Käse, Lachs, Rührei, Sauce für Nüsslisalat, Steak, etc.

