

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Chili Bacon Jam (Chili-Speckmarmelade)

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Karreespeck und Bauchspeck (fein geschnitten)
- 2 Zwiebeln klein gewürfelt
- 2-3 Knoblauchzehen klein geschnitten oder gepresst (optional in Honig eingelegt)
- ein Schuss Balsamico Essig
- 50 ml schottischer Whiskey
- 50 ml Honig
- ½ TL frische Chili
- 80-100 g brauner Zucker
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung

Speck in einer Schüssel anbraten, ständig rühren und warten, bis das Fett ausgelassen ist.

Die feingewürfelten Zwiebeln unterrühren. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebeln goldgelb sind.

Quelle: ORF extra

Knoblauch, Balsamico und Whiskey hinzufügen. Den Honig dazugeben.
Den Alkohol reduzieren lassen.

Chili klein hacken und begeben.

Unter ständigem Rühren den braunen Zucker begeben und bei geringer Hitze
15 Minuten einkochen lassen.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen.

Schmeckt am besten zur Brettljause, als Aufstrich, zu Käse oder zu Burger.