Rezept

Boozy Bacon Jam - Herzhafter Rotwein-Aufstrich

Ein Rezept von Boozy Bacon Jam - Herzhafter Rotwein-Aufstrich, am 12.10.2024

Zutaten

3-4	rote Zwiebeln (ca. 200 g)
1-2	Knoblauchzehen
1	Sternanis
60 ml	Ahornsirup
	Meersalz
	Chiliflocken oder Chipotlepulver (gemahlene geräucherte Jalapeños, gibt es in Online-Shops zu kaufen)
200 g	durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
1/4 TL	Zimtpulver
75 ml	roter Portwein
2 EL	gereifter, dickflüssiger Aceto balsamico
	frisch, gemahlener, schwarzer Pfeffer
	Einmachglas oder Twist-off-Glas (250 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS (200 - 250 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, ebenso den Speck. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Eine große Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

2. Die Zwiebeln ins verbliebene Fett in der Pfanne geben und glasig andünsten. Dann Knoblauch, Zimtpulver und Sternanis dazugeben und die Zwiebeln weiter bei geringer Hitze dünsten, bis sie goldbraun karamellisiert sind (mindestens 6 - 8 Min.).

3. Die Zwiebeln mit Portwein, Ahornsirup und Balsamico ablöschen, den Speck dazugeben und alles kurz einkochen lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Anis entfernen und die Konfitüre mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken oder Chipotlepulver abschmecken.

4. Die Speckkonfitüre in ein gründlich gesäubertes Einmach- oder Twist-off-Glas füllen und gut verschließen. Die Konfitüre hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.