



# Speckmarmelade/Bacon Jam mit der i Prep & Cook

## \*\*\*\*\* Zutaten \*\*\*\*\*

250g	durchwachsenen Bauchspeck, grob klein geschnitten
250g	rote Zwiebel, gepellt, geviertelt
2 TL	Knoblauchgranulat
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
½ TL	schwarzer Pfeffer
1 EL	Hot Sauce
80ml	(73g) Wkiskey oder Sherry
80ml	(105g) Ahornsirup
25ml	(23g) dunkler Balsamicoessig
1 Msp	Zimt



## \*\*\*\*\* Zubereitung \*\*\*\*\*

1. Ultrablade einsetzen
2. Bauchspeck und Zwiebel in den Mixtopf geben, 2 x Stufe 13/5 Sekunden kleinschneiden.
3. Ultrablade entfernen, Mix- und Rühraufsatz einsetzen
4. Stufe 2/130 Grad/10 Minuten anbraten
5. Sämtliche weitere Zutaten dazugeben
6. Stufe 4/100 Grad/5 Minuten weiterkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
7. Wenn die Masse noch nicht fein genug ist, nochmals das Ultrablade einsetzen und auf Stufe 10/10 Sekunden kleiner mixen
8. Abkühlen lassen und zu Grillfleisch servieren

## \*\*\*\*\* KochMalSchnell \*\*\*\*\*