



Crostini mit Bacon-Jam



Zutaten

Für den Bacon-Jam:

600 g	Bacon in Scheiben
2	Zwiebeln
1/2 TL	Paprikapulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Apfel-Essig
	Salz
150 ml	Apfelsaft
100 ml	Honig
100 g	brauner Zucker

Für die Crostini:

1/2	Baguette zum Aufbacken
20 ml	Bacon-Fett
5	Scheiben Bacon
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Honig

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2073 kJ, 495 kcal, 22,9 g Kohlenhydrate, 6,5 g Eiweiß, 42,3 g Fett, 29,9 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Marmelade und Bacon geht nicht zusammen? Oh doch! Wir haben einen leckeren Brotaufstrich im Marmeladenstyle aus Bacon gemacht - eine sogenannte Bacon-Jam. Serviert wird die Bacon-Jam auf einem Crostini mit knusprigem Bacon-Segel. Wenn das nicht Bacon Deluxe ist!

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um die Bacon-Jam. Dazu schneidest du den Bacon und die Zwiebel in kleine Würfel.

Step 2:

Nun den Bacon in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang unter Rühren braten, bis das Fett ausgetreten und der Bacon knusprig ist. Dann den Bacon durch ein Sieb abschütten, das Bacon-Fett dabei auffangen.

Step 3:

Zwei Esslöffel vom Bacon-Fett zurück in die Pfanne geben. Die Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze gold-gelb braten. Dann das Paprikapulver und den Pfeffer dazugeben, verrühren und mit dem Essig und dem Apfelsaft ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Step 4:

Nun den Zucker und den Honig einrühren, den Bacon wieder dazu geben und alles zu einer sämigen Konsistenz einköcheln lassen. Die Mischung in saubere Gläser füllen und verschließen oder für die Crostinis beiseite stellen.

Step 5:

Für die Crostini heizt du den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vor. Das Baguette in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Bacon-Fett beträufeln. Das Bacon-Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im heißen Ofen fünf Minuten rösten, bis das Brot knusprig ist.

Step 6:

Währenddessen den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten, den Honig darüber träufeln und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Step 7:

Die Baguettescheiben mit je einem Esslöffel Bacon-Jam und einem halben Bacon-Segel anrichten.

