



KARAMELLISIERTER BACON

Bacon als Süßigkeit? Jawohl!! Mein karamellisierter Bacon ist ein herzhafter, würziger und süßer Snack. Ich habe etwas Ähnliches in einer Zeitschrift entdeckt, konnte mir allerdings unter der Kombination erstmal gar nichts vorstellen. Seit einer ersten Kostprobe mit Freunden ist er hier im Hause als Snack gesetzt. Allerdings werde ich nie vergessen, dass ich eben diesen Bacon zweimal komplett verbrannt habe, weil ich den Ofen kurz aus den Augen gelassen hatte. Wäre unser Gast nicht kurzerhand heimgefahren, und hätte seinen Bacon „geopfert“, wären wir nicht in diesen unerwarteten Genuss gekommen. Lernt also wie ich daraus, und harrt neben dem Herd aus, denn die Phase zwischen Karamellisieren und Verbrennen ist denkbar kurz. In der Zuckermischung sorgt der Ingwer für eine angenehme Schärfe. Ich habe mittlerweile auch Varianten mit Pfeffer und Whiskey probiert. Hierbei wird der Bacon erst mit Whiskey bestrichen; diesen einziehen lassen, und dann mit Pfeffer und Zucker bestreut. Beide Varianten schmeckten nicht nur als Snack, sondern anstelle gerösteter Zwiebeln auch genial auf einem Burger!



Zutaten für 4 Personen

Zutat	Menge
Bacon	200 g
brauner Rohrzucker	100 g
gemahlener Ingwer	1 TL

Ideal als Topping auf Burgern oder einfach als Fingerfood.

Schritt 1:

Zuerst müsst ihr euren Ofen auf 180 Grad mit Grill vorheizen. Währenddessen die Baconscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Schritt 2:

Im nächsten Schritt wird die Glasur, aus braunem Zucker und gemahlenem Ingwer mit einem Löffel gleichmäßig auf allen Baconscheiben verteilt. Dann ab in den Ofen mit dem Blech – aber wie schon gesagt, behaltet den Snack im Auge, und röstet ihn höchstens 10 Minuten oder bis der Zucker komplett

karamellisiert ist.

Schritt 3:

Nehmt den Bacon raus, heizt den Ofen auf 220 Grad hoch (ohne Grill) und lasst ihn jetzt nur noch kurz kross werden, bis die Scheiben richtig schön gebräunt sind.

Schritt 4:

Jetzt sind die Baconstreifen glänzend karamellisiert; und ihr lasst sie noch für ein paar Minuten auf einem Gitterrost auskühlen, bis die flüssige Glasur fest ist. Nun könnt ihr ihn genießen.