

Bacon-Caramel-Whisky-Sauce



Zutaten für 800g:

200g Bacon 400ml Sahne 30% Fettgehalt 150g Rohrzucker 70g Butter Das Mark einer Vanilleschote Singlemalt Whisky (nicht torfig) nach Geschmack

Zubereitung:

Bacon auslassen -- Bacon entnehmen -- Zucker im Fett des Bacons karamellisieren -- Mit Sahne aufgießen -- Aufkochen und Butter hinzugeben -- Vanillemark und Whisky hinzugeben -- Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren