

## **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