



WILDE SAU



*Karamell-Popcorn  
mit Wildschweinspeck*

# Karamell-Popcorn mit Wildschweinspeck

## Für 8 Portionen

- 3 EL Rapsöl
  - 75 g Popcorn-Mais
  - 1 Pckg. Werthers Original Soft Karamell (180 g)
  - 2 cm frischen Ingwer
  - 3-4 EL Sahne
  - 5-6 Scheiben Bauchspeck vom Wildschwein, dünn geschnitten
- Topf mit Deckel  
Backblech  
Backpapier

## So wird's gemacht

Öl und **Popcorn-Mais** bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen. Deckel auflegen und die Hitze ein wenig reduzieren. Den Topf immer wieder etwas schütteln, bis der **Mais** nicht mehr poppt. Das **Popcorn** in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.

Die **Karamell-Bonbons** auspacken und mit der **Sahne** im Topf schmelzen. Den **Ingwer** schälen, fein reiben und zu der **Karamellsoße** geben.

**Speckscheiben** in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf ein Küchenpapier legen.

Das **Popcorn** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die **Karamellsoße** darübergeben. Gut vermischen, dann den **Speck** darüber verteilen und über Nacht an einem warmen Ort trocknen lassen.